

رساله نایاب و نسخه لاجواب اعنی

در

الاحكام

مرتبه و شصت و نه

منشی بلاقی دایم صاحب الهوی

التماس خاص مصنف

ماطر بیان کتاب ان ہر حصہ جات پر مخفی نہ رہے کہ اس کتاب کے حصہ اول
 میں جو ترکیبیں لکھی گئی ہیں یہ ایسی ترکیبیں ہیں کہ جن کے دیکھنے سے تین سات
 سو کے تریغ محل مند آدمی ہر ایک چیز کو چار چار پانچ پانچ طرح پر ہیبت آسان
 خود بخود تیار کر سکتا ہے مثلاً حصہ دوم کے صفحہ پندرہ میں کباب مولیٰ کی
 لکھی گئی ہے اسی طرح کباب کبکدہ - واروی - ورتالو - وغیرہ بھی جیسے منظور ہو
 تیار ہو سکتے ہیں۔ علی ہذا القیاس ترکاریوں وغیرہ کی اندر جس چیز کے ترکار
 کی منظور ہو چاہی جتنی وضع پر بنا میں مثلاً بھنڈیوں کے خالی ترکاری بھی
 جاتی ہے مرغول بھی بنتی ہے۔ مصالحہ دار پہٹ چاک کر کے بھی بناتے ہیں۔ تا
 علیحدہ تیار ہو سکتی ہیں۔ پس یہ کچھ ضرور میں سمجھا گیا کہ وہ کسی ترکیب پر چار پانچ
 تنہائی جائیں۔ جہاں جس چیز کا موقع ہو ایک مرتبہ لکھ دیا گیا اور سب طرح پر بنا ظہرین کتاب جو
 ہو تیار کر آئیں علاوہ ان کے دونوں حصوں میں مریج نسخہ نمک کا جو اندازہ لکھا گیا ہے وہ
 صاحبوں کے نزدیک بہت کم اور بعض کے واسطے میں زیادہ ہے اس لئے گزارش یہ ہے کہ جو
 نمک مریج جس اندازہ کا نوش فرماتے ہوں اس قدر ڈلوائیں گویا ہر ایک نسخہ کے
 کا اختیار ہے کیونکہ اکثر صاحبوں کو دیکھا گیا ہے کہ او کو نیگاہ میں مریج وغیرہ
 بالکل نفرت ہوتی ہے تو

باقی اگر کسی صاحب کوئی شے حبس فی تیار نہ ہو سکی تو وہ مصنف کتاب سے بذریعہ خط در
 میں انشاء اللہ تا بہت اچھی طرح یا اس کی عیب صواب سے مطلع کیا جائے گا۔

موسم قلمی کتابیاب نسخہ لاجواب

اعنی

الوان نعمت

۱۸۸۳



منشی بلاقی داس صاحب دیوان

بار اول

میسور پرنٹنگ میچینری ہمدانیو پرنٹنگ میچینری کارپوریشن پبلش کے

۳۴

لذت بخش خاص مہوا

قیمت فی جلد

بسم اللہ الرحمن الرحیم

ہزاروں شکر اوس نعم حقیقی کو زیبا بن اور لاکھوں حمد اوس رازق مطلق کے لیے
بجا بن جس نے اپنے انعام عام سے روئی زمین کو خوان نعمت بنایا اور اپنے
بندوں کی پرورش اور خواہش کے لیے طر حطر حکا میوہ اور دانہ پیدا فرمایا

نظم

بچہ پایا زمین پر وہ دستار خوان	کہ سب دوست زمین کی بی میہمار
جو کہا نیلگوئی الغور در کار ہے	وہ پہلی ہی قدرت سے تیار ہے
جسے اوس نے حکمت سے رکھا ہے خام	تو منظور ہے اوس میں یہ استہزاء
پکاوی کوئی اور بنا دے کوئی	پکانے سے انعام پاوے کوئی
امیر و نکلذت ملے صبح و شام	بنے اس میں باورچیو نکا بھی کا
ہزاروں ہنر اس میں ایجاد ہوں	بنانے پکانے میں امتداد ہوں
دیاسب یہ انسان کو اختیار	کہ قدرت کے اسرار ہوں آشکار

الغرض ہر قسم کے اناج کو جو کثرت اور رواج ہے اسی سبب ہے کہ تمام خلقت کو احتیاج
کوئی بیسی کوئی بنیاد ہی کوئی چھانی کوئی پکاوی امیر و فقیر اپنے اپنے

مقدور سے کھائیں جس طرح ممکن ہو اپنے کام میں لائیں اگر آتا ہے تو ایسا ہے کہ جبین ہزاروں
 نکتے دقیق ہیں جو قابل دریافت اور لائق ترقیق ہیں چنانچہ کسی کو ایسی سوچھی کہ سوجھی
 بنی کسی نے اسکو بھی روانہ رکھا رو بنایا کسی نے اسکو بھی ایسا چاہا نہ کہ میدا ہاتھ آیا
 پہنچ اسکی قدرت کا گنج ہے وہی جانتا ہے جو اندازہ سنج ہے کچا وزن میں ایسا سچا
 کہ جس سے رتی بنی ماشہ کا تولہ بجائے اگر کچے تو ایسا پکے کہ آدمی کم کھائے اور سیر ہو چکا
 اگر دال ہے تو اسکے فیض عام بردال ہے تاغریب پکا میں اور روٹی سے کھائیں شیر
 ایسا سفید کہ جس سے طباشیر شرمائی کوئی بلوی کوئی جائی جھی تو وہی بنی بلوئین تو گھی
 نلکے دھنچ پچی تو روٹی چلے فرنی پکائیں تو خواجہ جمانین حلوائی لیجائیں تو ٹہنائی
 بنائیں گہی میں اسکی عنایت سی وہ چکنائی ہے کہ جوات اسکی بیج میں زبان قلم پر
 سامعہ کا قدم پہلا اور باصرہ جبینی پناہی شکر کے شکر میں وہ صلاوت ہے کہ ہر شکر خواہ
 شیرین زبان ہے نہک کی مدح میں وہ ملاحظ ہی کہ جس سے سامعہ کا کان نہک کی کان ہے
 ترشی کی قنایں شیرین بیانونکے دانت کھٹی ہوئی جاتی ہیں تلخی کے صفت میں تلخ کام
 ہیں شیرینی پانی میں پچ ایسی تیز فتنہ انگیز ہے کہ جسکی تعریف کا ہر ایک فقرہ ایسا شیرین
 کہ ادھر زبان سے نکلا او دھر سامعہ و چہلا ہری ہے تو آنکھوں میں لہراتی ہے سہج ہوئی تو
 آنکھیں دکھاتی ہے سیاہ ہی تو آنکھ کی تپلی کا اشتباہ ہی ترکاریاں ایسی لذیذ اور
 پیاریاں ہیں کہ جسے ترکاری فروشوں کی دوکانیں قدرت کے باغ کی کیاریاں ہیں شلغم
 اور چندرہا سی سفید و لال ہیں کہ وہ فی اشل نمونہ رقم ہیں اور یہ رخسار کی شمال ہیں
 اروسی آؤ گچا اور تالو ایسی بہر بہر کہ جب کوئی پکا دی تالو نہ لگے اور یوں ہی انگلی جاتی
 المختصر کوئی چیز مصالح سے غائی نہیں کوئی نعمت اسکی لایا بی نہیں جو چیز ہے
 حکمت سے پوری ہے اپنی اپنی وقت پر ضروری ہی خواہ کوئی چیز چھوٹی ہے
 خواہ بڑی ہے ایسی صفت سے گھڑی ہے کہ زمین بھرے اوپر آسمان کی تلی کسی بڑی

سے بڑے دانائی فکر نہ چلے کیسا ہی کوئی خیال خام بچائی اوس کی حکمت کو کبھی نپائی بعد
 حمد و ثنا کے احقر الناس بلا قید اس خلف منشی جگن لال صاحب قوم کا بیت سری باہتہ
 مرحوم دہلوی بیہ التماس کرتا ہے کہ بیہ رسالہ نادرہ روزگار حال اور گزشتہ کی
 یادگار الوانِ نعمت نام تصنیف پایا ہے اس کی صحت میں بڑا اہتمام ہوا ہے
 تین مطبعہ نہیں سکا انتظام کیا ہے اول مطبعہ میں اون ترکیبوں کا مذکور ہے جو حضرت
 اورنگ زیب عالمگیر بادشاہ کی عہد میں ترکیب پائیں بادشاہ اور امر کی یاد دہنیا تو نہیں
 تیار ہوئیں اور اونہوں نے نوش فرمائیں باورچہوں نے انعام پائی غلاموں نے اولش
 کہا ہی دوکانداروں نے جس دی خاطر خواہ قیمت لی خاص ایک طعام تھا جبکا
 بیہ فیض عام تھا دوسری مطبعہ میں اون غذاؤ کا ذکر کیا ہے جس کو ہند کے دانا
 رسومیوں اور علوانیوں نے ترکیب دیا ہے راجاؤں نے کہا میں پر جاؤ نکو کہلوائیں
 تیسری مطبعہ میں دن کہانوں کا بیان ہے جو پند خاطر اور ایجا د صاحبان عالیشان
 ہے سرکار دولتہ دار کی بدولت ہندوستان میں آئی خانساموں نے سیکے اور سکھاے
 حسب الحکم پکوا کر سیر و نیر لگائی پس ہر مطبعہ سے وہ وہ نعمت آشکار ہے اور اوس صفت
 کا اظہار ہے جو علم خدا میں کمون تھی اور ایشیا عالم کے خزانہ میں مخزون تھی بنگا
 خدا فی اون اسرار کو ہویدا کیا اور اپنا نام پیدا کیا ایسی چیزوں کا ذکر کرنا واجب ہے
 اور یاد دلانا مناسب ہے کہ جس کے ضمن میں ہم صفت مخلوق اور ہم قدرت خالق ہے
 ہم ذکر مرزوق ہے اور ہم شکر رازق اب امید نکتہ سخاں خرد پرور اور خرد
 شاسان و انش گستر سے بیہ ہے کہ ہنگام سیران صفحات کے چشم الضاف کو کہو لیر
 کہ بروقت تصنیف یا تالیف کے کیا کیا جان خراشی اور جگر گذاری کرتی ہوتی ہے
 اگر کوئی حرف بالفظ بھفتائے بشری نامربوط ہو وی اوس کو قلم اصلاح سے زیور
 آرایش کا عطا کر بن ورجو کسی طعام لذیذ و رحمت باویرل س کترین کو دواخیر سے یاد فرماویں

ترکیب نختن طعامہای سیلا

اول ان کھانوں کے پکانیکی کیفیتیں اور ترکیبیں جو پاؤر چنچیانہ سرکار
فلک قدار غفران پناہ رضوان سنگاہ ظل سبحانی خلیفۃ الرحمانی
جنت آشیان خودوس مکان محی الدین محمد اورنگ زیب عالمگیر بادشاہ
غازی اور نیز جو تمام نوابان والیان سلف کے پاؤر چنچیانوں میں
پکائی اور بنائی جاتی تھیں درج کی جاتی ہیں

نان

نان پرودی میدہ ایک پاؤر وخن زرد یعنی گہی دس تولہ شیر پاؤر شیر تولہ ۸ ماشہ اول
میدہ میں ۸ تولہ ۴ ماشہ گہی دیکر میدہ کو خوب ملی بعد اس کے خمیر کو دودھ میں ملا کر میدہ میں لکر
خمیر کر دی اور سیر ۳۴ تولہ ۴ ماشہ نمک دیدی جب خمیر تیار ہو جائی تو وہ اتولہ ۸ ماشہ گہی جو باقی ہے
دیکر اس کے پیڑے بنائی اور گہر کی روغنی روٹی کی طرح سے اس کو گول کے تیار کری پھر اوپر دہی
ملکر دھانی کی سینیوں یا طباقوں میں کہ ایک نبچی ہو اور ایک دہر رکھ کر کولہ کی آگ پر رکھے
اور نرم ہوادی اگر میدہ کے وزن سے آدھی تل بھی میدہ میں ملا دی تو وہ نان کچر ہو جائیگی
نان تنک جس کو ٹنگی کہتی ہیں وہ کچا بنکی ترکیب یہ ہے کہ میدہ سیر بہر اور گہی پاؤر بہر نمک
۸ تولہ ۸ ماشہ اول میدہ میں دہا گہی دیکر دودھ ملی وس کو گوندہ کر خمیر کر دی پھر نرم کی لگا کر
باقی کا گہی وہیں ملا کر پھر وزن ۴ تولہ ۴ ماشہ کے لیکر روٹی باریک گرنے بناؤ بعد ازاں ڈھونڈ
نیں دسی طوم ہی جیسے پہلے ذکر ہوا ہے رکھ کر ہوا سی نرم سے کولہ کی آگ پر پکائی ۛ

نان سیر می سیدہ سیر بہر گیتی پاو بہر دودہ آدہ سیر نمک ایک تولہ ۸ ماشہ پنیر کردہ سیر
لیکراول نصف پنیر کقمیہ کی طرح سے کترے و سیدہ مین ملا و بعد از ان گہی دیکر دودہ مین گوندہ
خمیر کرے اور تھوڑا سا پانی بھی دے مگر خمیر نرم اور موافق کرے بعد از ان اسکی روٹی بنا کر پانی
پنیر کو روٹی کے اوپر چپکا دے اور وہی کا چھٹا دیکر اسی طرح دو سینچون یا دو طباقون مین
رکھ کر موئے نرم سے گوندہ کی آگ پر پکاوے ۵

نان باقر خانی سیدہ سیر بہر گیتی پاو بہر شیر سیر بہر نمک ایک تولہ ۸ ماشہ اور ایک ٹڈا مرغی کا لیکر
اول سیدہ مین نمک ملا کر تھوڑا تھوڑا دودہ دیتا جائے اور سیدہ کو گوندہ کر نرم خمیر کرے پھر سیدہ
کو سمو سہ کی طرح سے تین طرف سے موٹا کر اوپر کی طرف کئی لگائے جب سیدہ مین آبلے اٹھیں
اُسوقت اُسپر صفائی ڈیا نمک کر دم کرے بعد از ان گہی کو داغ کر کے سرد کرے پھر اُس
خمیر کو جو کواکیم سینی مین لیکرا سکتا اوپر وہ گہی ڈالے پھر ہاتھ سے سیدہ کے پانچ حصے کر کے بقدر
آدہی چپاتی کے ہر حصہ کو بڑھائے اور بیچ مین گہی کی تہ دیکر ایک روٹی کو دوسری پر رکھے
اور ایک طرف تہ کے ہاتھ کی ہتیلی کی مانند چپاتی کے وہ پانچون تہ لگا کر انکو موڑے اور پھر انکا
گول روٹی بنا چپاتی کے وزن پر تیار کر کے ہاں توہ مین پکائے جب روٹی آدہی پک
جائے تو اُسوقت اڈے کی سفیدی دودہ مین ملا کر اُسکا چھٹا دے اور نرم ہوا مین پکا کر

نان باقر خانی سخت سیدہ سیر بہر روغن زرد ۳ تولہ چار ماشہ شیر ۱ ڈیرہ شیر مارہ
دو دھری ۵ گرم ہوا مین سیدہ مین خمیر دو نمک دیکر دودہ سی او سکونرم خمیر کرے
لیکن پہلے دودہ کو آنا جوش کرے کہ تین پاو رہیادی تبا و سکو سیدہ مین ملا کر گوندہ
سمو سہ کی طرح سے سیدہ کو موٹا کر ایک طرف کی لگاوی بعد از ان ۸ تولہ ماشہ سیدہ خشک کر
اوس گوندہ سے ہوئی سیدہ مین کہ پھر وہ سیدہ کچھ سخت ہو جاوی پھر اوسکو تر صفائی
مین لپٹ کر گٹھری بہر نمک رہنی دی بعد اوسکی پیر سے بنا کر اوسکی تہ مین گہی دیکر پاٹیر
کی طرح بار یک بنا کر اوسکو سوڑی در پھر جلد وکی روٹی آدہی چپاتی کی ذمہ پر بنا کر

یعنی بہت چوڑائی ہینن ماہی تو ہ میں رکھ کر آگ پر رکھی اور نیچے ماہی توہ کی اوپر
نسبت آگ زیادہ رہی جب وہ آدھی پک جائی تو دودھ کا چھٹا دی کر ڈھانک دی
نان شیرمال سیدہ سیر بہر نمک ایک تولہ ۸ ماشہ شیر سو اسیر گہی پاؤ بہر خمیر پاؤ
چار تولہ چار ماشہ گرم وقت میں سیدہ کو خمیر اور نمک دیکر گرم دودھ سے گوندہ سے اور نرم
رکھے چار گٹھری نمک و سکوسانی میں لپیٹ کر دم دی اور گرم جگہ پر رکھے جب دم سکادیم
بہر جائی تو گہی کو گرم کر کے پانی کی طرح سے او میں ملاوی اور سو سے کی طرح ایک طرف او کی ملی
لگا لی بعد او کی جلد روٹی او کی روٹی کے گالی کی طرح سے بنا کر او کی اوپر دہی ملکر ماری
توہ میں تیرہ سو سی پکائی اور جب دہی پک جائی تو دودھ کا چھٹا دی ۛ

نان بادام مغز بادام آوہ پاؤ مصری آدہ پاؤ روغن زرد ۲ تولہ ۸ ماشہ سفیدی
انڈی کے ایک عدد اول بادام کو چھیل کر صاف کر کے پیسے پہر مصری کا شیرہ بنا کر بادام
آٹے کو او میں ڈال کر آگ پر رکھی اور کنگیر سے او سکولت کر لی جب وہ بستہ ہو جائی اور وقت
انڈی کی سفیدی میں لا کر او میں ڈالی اور او کی باریک روٹی بنا کر ایک طباق میں کاغذ
بچھا کر اس روٹی کو اس میں رکھی اور دوسرے طباق اوپر ڈھانک کر نان خطائی کی طرح سے
اوپر اور نیچے کو نہ کے آگ دہرے ۛ

نان میننی چنے کا آٹا پاؤ بہر سیدہ پاؤ بہر گہی ۴ تولہ ۸ ماشہ دہی پاؤ بہر اور ک ایک تولہ ۸ ماشہ
دار چینی دو ماشہ دودھ سیر بہر نمک دو تولہ اول مینن میں نمک اور گہی ملا کر دو گٹھری نمک
دم دی بعد او کی دہی اور پانی اور ک اور دار چینی ملا کر ہاتھ سے لت کر لی کہ او میں بھر
اوپر سے لگین پہر چار گٹھری نمک او سکودم دی بعد او کی او میں سیدہ ملا کر دودھ سے گوندہ
اور او کی چپائی بنا کر ماہی توہ میں پکائے

نان جوار کبوترم پکے جوار کا آٹا پانی سے گوندہ بھر ہاتھ میں گھٹائش بچھا کر اوپر وہ ۸
رکھی اور چولہ پر رکھ کر ایک بچ دی بعد از ان او سکونہ ہند کر کے ہاتھ سے گوندہ بھر روٹی پکائی

نمان ورتی میدہ سیر بہر گہی پاؤ بہر چہی موافق اول میدہ کو سو کچہ میدہ کی طرح تہ تہ بنا کر
 اور گہی اور چہی ہی ہر تہ میں لگا کر اور ہر تہ کو آٹے پر سو کچہ کی طرح جاکر پہلین سے اوکو بڑا کر
 روئی کی صورت بنائی اور توہ پر ڈالکر سوراخ کر دی اور گہی لگا تا رہی جب تیار ہو جا توہ
 اوتار نمان میدہ پہاڑی دھوی ماش کی دال پاؤ بہر آٹا سیر بہر گہی آدہ سیر دی آدہ پاؤ
 داجینی اماشہ لونگ لایچی اماشہ ادک اتولہ اماشہ پیاز آدہ پاؤ مرچ دو ماشہ نمک سے تولہ
 ہم ماشہ ماش کی دال کو دھو کر آگ پر چڑھاوی جب دہی گلجائی اوکو گہی میں بہوتی بعد
 اوکے دیچ میں پانی بہر کے آگ پر کہی اور اوس دال کو ایک کپڑے میں باندھ کر سر پوش کر نوک
 میں سطور سے باندھے کہ دیچ کے اندر لٹکتی رہی کتنا اوکو پانی کی بہا پ لگی جب دال نرم ہو
 جائی تو پتھر پر پیسے پر دہی اور مصالحہ ملا کر بہاوی کپڑی میں باندھ کر اوسیطر سے اوٹو
 سر پوش کی نوک سے باندھے اور دیچ میں لٹکا دی اور پانی کو جوش کر کے ایک بہا پ
 اوکو دھو اور اوکو اوتار کر الگ نگاہ رکھی پھر آٹے کو گوند بکراوس کے پٹری بناوی اور سر پٹری
 میں وکی موافق وہ دال بہر ناجائی اور پہر پہلین سے اوکو بیل کر روئی بناوی اور توہ پڑا
 دے دہی آچ کر دھو کر ایک سے اوس سوراخ کری اور سیر گہی لگا تا رہی اور جب روئی
 تیار ہو جائی تہ و تار فی اور اسی طرح مونگ کی دال کی بھی چکا سکتا ہے ۛ

نمان ورتی دیگہ میدہ سیر بہر دھن زرد سیر بہر پتہ آدہ پاؤ چہی بز موافق اوکے نمک
 اتولہ اماشہ میدہ کو بطور سوکچہ گوند سے اور ایک تولہ اماشہ کا پیڑہ بناوی اور اس کے چپاتی
 کپڑے اور گہی و چہی و سیر لگائی اور پتہ کی ورق کتر کے اوکے اوپر جائی بعد ازاں دوسرے
 پیڑہ کی چپاتی بنا کر اوکے اوپر چپائی اور اسی طرح پتہ کی ہوائی اوکے اوپر لگائی پھر چہی
 ورق لگائی ہوں وہ پرت جاکر اوکو پہلین سے بیل کر روئی بنائی کہ پتہ سے صلی ہو جا پھر توہ
 توہ میں رکھ کر اس پر گہی ڈالی اور ایک طباق دس پڑا تاک کہ نیچے اور اوپر کوئلے کے آگ رکھی پس
 نمان خٹائی کے طور پر چکانان خرمی میدہ سیر بہر دھن زرد آدہ پیڑہ آدہ سیر گلابی دہ پاؤ

نمک ایک دام سید میں جام بھی ملا کر ہاتھ سے لے پر پانی اور دودھ اور تھوڑا سا نمک ملا کر سخت خمیر کرے بعد اسکے اس گندھو کو میدہ میں سے اکتوں کا ٹھکانہ کا پیرا بن کر روغنی روٹی کی طرح پیس کیا بناو پر خراب یعنی چھواری گلاب میں پیکر ڈکیوں میں تھوڑے سے چھوڑے بہر کر دو نوٹکیوں کو مٹو پر بندری سو سو مکی بند کر کے ایک طباق میں رکھ کر دوسرا طباق اوپر ڈھانکی اور نان خطائی کی طرح سے اوپر اونچے کوئلہ کی آگ رکھی اور اگر خوبانی کا پوست دور کر کے ایسی طرح دو روٹے بہرے تو اس وقت نان خوبانی کہلاو گی۔

طو خیر بنایا میتدہ پاؤ بہر دہنی ترش اکتولہ ۸ ماشہ سو آلف پیکر سید کیو پانی ڈال کر خمیر کرے ایک گھڑی کی دی پر روی دار کپڑے میں لپیٹ کر سہائی گرم میں دوپہر کھاوے اور سرد پانی سی گوند

آشہا

ترکیب آش کشمیری چار پارہ و بندوک گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ سیدہ آدہ ہر خورد نہ تو لہ ۴ ماشہ چھندر یا شلغم یا گاجرا آدہ سیر زعفران ایک ماشہ داجینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرج ۴ ماشہ پیاز آدہ پاؤ اور ک کیتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک ایک تولہ ۸ ماشہ ہکا آدہ سیر لمیوں آدہ سیر گہی میں پیاز سرخ کر کے گوشت کو بگھار دی اور چھچھ سے اوٹ کھوٹا بٹ کر دی اور پھر سمیں دہنیا دیکر دو پیازہ بنائی پانی موافق شور بہ کی ڈالی اور چنی اور شلغم وغیرہ ڈال کر بعد اسکے آش کشیلی یعنی سیدہ اور چنی اور ک دینھو کے ساتھ پکا کر شور بہ میں ڈال کر بالک و ہر دہنیا دیکر جوش دی پھر مصالحہ کاسنی میں نکالی پھر شکر اور لمیوں کو ملا کر او میں چاشنی دی اور زعفران پیکر او میں ملائی۔

آش باوردی گوشت سیر بہر اور گہی آدہ سیر سیدہ پاؤ سیر چنی کی دال اکتولہ ۸ ماشہ پوست یعنی خفتخاش ایک تولہ ۸ ماشہ لہسن اکتولہ ۸ ماشہ دہی ۲ تولہ ۴ ماشہ داجینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ زعفران ۴ ماشہ اور ک ایک تولہ ۸ ماشہ مرج ۴ تولہ پیازہ پاؤ بہر دہنیا اکتولہ

۸ ماشہ نمک یک تولہ ۸ ماشہ والی دہ سیر گوشت کا دو پیازہ کر دو اور چنی کی دال کو بائینین جوش کریں اس میں پوسٹ مصالحہ ملا کر سیدہ کا سمو سہ بنا کر اس سمو سہ میں وہ دال بہری اور گہی میں دھو سکوبہو نمک بائینین جوش کریں بعد اوسکے پانی اور سمین کے نکال کر کانسی میں رکھیں اور دہی کا پلیمو بنا کر لونگ و گہی سے بگھار کر اس میں شہر ڈالی اور اوپر سے دو پیازہ گوشت کا ڈالی اور زعفران پیسکر ملائی اور اگر چاشنی دار بنا نا چاہے تو گوشت کا دو پیازہ نہ کری بلکہ قلیقہ رکھیں اور جب سب کچا کر کانسی میں نکالی تو چاشنی شکر اور لیمون کی دہی کی جگہ دہی و ردہی ڈالی شکر آدہ سیر اور لیمون آدہ سیر ملاویں ۵

آتش لنگرہ گوشت سیر بہر حضرت دو سیر سیدہ آدہ سیر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ زعفران ایک ماشہ مرج سیاہ ۴ ماشہ ادک یک تمولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤ سیر کشینتر ایک تمولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۴ تمولہ ۴ ماشہ سیر دو دھری اول گوشت میں مصالحہ دیکر دو پیازہ پکاؤ بعد ازان سیدہ کو گوندہ کر آتش بناوی ۱۰ سوویان یعنی جوی تیار کری پہر دھو سکوبہو نمک و لنگر نمک دیکر جوش کری پہر اوسے اوتا کر پانی بہیک کر دہی میں ڈالی اور اوپر سے دو پیازہ گوشت کا ڈالی اور زعفران پیسکر دی ۵

لنگرہ چاشنی دار گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑ پاؤ سیدہ آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ زعفران دو ماشہ شکر آدہ سیر لیمون آدہ سیر پیاز پاؤ بہر ادک ۴ تمولہ ۴ ماشہ مرج سیاہ ۴ ماشہ چغندر و شلغم و زردک دو سیر ساگ سو یا پالک پاؤ بہر نمک یک تمولہ ۸ ماشہ کشینتر ایک تمولہ ۸ ماشہ گوشت میں چغندر و شلغم وغیرہ ڈال کر سالن پکاوی بعد ازان شور بہ کو چھان لے بعد ازان لونگ و گہی سے بگھار دی اور پہر ساگ پالک کا او سمین ملائی اور سیدہ کو گوندہ کر اوسکی جوی بنائی اور اونکو نمک و بائینین جوش دیکر پاوی اور اوسکی اوپر وہ سالن ڈالی وہ شوربا اور ساگ ملاوی آتش سبک شیر گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑ پاؤ حضرت سیر بہر شیر سیر بہر پیاز بہر بخود کا بی آدہ پاؤ دار چینی چار ماشہ لونگ الایچی چار ماشہ بادام آدہ پاؤ

پیارا پائوسیدارک ۳ تولہ چار ماشہ کشینتر آدہ پاؤزردک پاؤسیر ساگ سو یا پاکٹاؤ بہرنگ لاہوری
 ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر اور گھی میں پیاز سرخ کر کے بگہار دی اور کاپلی جینی انکر
 گوشت کو گلائی پہر کپڑی میں جہانگر بگہار دی جب پانی خشک ہو جائی کشینتر اور ۳ تولہ
 ۴ ماشہ چانول پسیر دہی میں ملا کر کپڑی میں جہانگر گوشت میں ڈالی اور لونگ و در چینی
 اور لاپچی بھی ڈال کر رکھ دی بعد ازاں چانول جو پاؤ بہر رکھی ہیں اونکو دھو کر ڈالی اور ایک درودہ
 دہی اور بادام گوگھی میں بہونکر اور پسیر لاوی جب تیار ہو جاوی تو اتار لی آتش بخودی
 گوشت گوشت دوسیر روغن زرد آدہ سیر دار چینی ۳ ماشہ لونگ لاپچی ۳ ماشہ زعفران ۳ ماشہ بھینہ
 مرغ ایک عدد درمچ سیاہ دس ماشہ درک ۳ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر بادام ۳ تولہ ۴ ماشہ پالک
 سو یا ڈیرہ پاؤ چندر و شلغم و زردک تین پاؤ شکر سفید تین پاؤ لیمون تین پاؤ لونگ لاہوری
 ۳ تولہ ۴ ماشہ قیمہ گوشت خام آدہ پاؤ کشینتر پاؤ بہر اول سیر بہر گوشت کی پارچہ بادامی بنا کر پیاز
 اور گھی میں بگہار دی بعد ازاں چندر و غیرہ اوسمیں ڈال کر پانی دیکر گوشت کو گلائی بعد ازاں
 شوربا کو کپڑی میں جہانگر لونگ کا بگہار دی اور قلیہ کے طور پر پکائی بعد ازاں سیر بہر گوشت
 جو باقی ہے اوسمیں قیمہ بنا کر دو پیازہ سفید یعنی بغیر لہی کے پکائی اور انڈے کی سفیدی اور
 قیمہ کے گوشت کا مصالحو اور بخود کاپلی دیکر گھی میں بریان کر محو و نصف میں دسکی چاشنی
 شکر اور لیمون کی دیکر قلیہ کے شوربہ میں ڈال کر ایک جوش دی بعد ازاں کشینتر اور بادام اور
 چانول پسیر لعاب نکال کر مصالحو اور ساگ ڈال کر جوش دی اور پہر چولہ سی افنا کر جب کہ
 میں نکالی دودہ اور شکر اور لیمون تیار کر کے اوسمیں شیرہ دی اور زعفران ڈالی فقط

قلیہ

قلیہ خاصہ گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لاپچی دو ماشہ مرغ
 سیاہ ۴ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤ درک ۳ تولہ ۴ ماشہ چندر و شلغم پاؤ بہر وال لونگ

۸ تولہ نم ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۸ تولہ نم ماشہ گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر کہ تولہ نم
 ماشہ گھی میں پیاز سبز کر کے بھگا دمی دو چھ پانی کی اور نمک دیکر الٹ پلٹ کر دی اور کشنیز
 دیکر بقدر شور بہ کے ڈال دمی اور درک و رچندر اور شلغم اور گاجر اور بونگ کی ڈال دی جب
 کچھ لکھا جی چندر وغیرہ کو جدا کر کے پانی سے دھو دو اور شور بہ کو کپڑے میں چھان لے پھر
 گوشت اور ترکاری وغیرہ سب ملا کر باقی گھی میں بونگ سے بھار دمی جب گوشت اور شور بہ
 ایک جوش کہاںی تو چانول پیکر و سکالپیو ڈالی بعد ازاں گرم مصالحہ پانچیس پیکر دی اور
 بہی دے قلیہ چاشنی دار گوشت سیر بہر و عن زرد پاؤ پھر شکر سفید ڈیڑھ پاؤ لیون
 ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ بونگ لاپچی ۲ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدھ پاؤ اور ک یک تولہ ۸
 کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ایک تولہ آٹھ ماشہ آدھی گھی میں پیاز لال کر کے گوشت
 کو بھار دمی پھر ایک چیمچ بہر پانی اور نمک و سپر ڈالکر الٹ پلٹ کر دمی بعد اوس کے پانی تلون
 شور بہ کے اور درک و رچندر اور شلغم اور گاجر تھوڑی ڈالکر گلا دی پھر گوشت اور چندر اور
 شلغم اور گاجر کو شور بہ سے جدا کر کے پانی سے دھو دو اور شور بہ کو کپڑے میں چھان لے پھر گوشت
 وغیرہ کو باقی گھی میں بونگ سے بھار دمی جب گوشت ایک جوش کہاںی تب چاشنی میں ملی
 اور پھر ایک جوش دیکر چانول کالپیو دمی اور زعفران اور گرم مصالحہ ڈالکر ڈالے دوپیا
 ۵
محلہ گوشت سیر بہر و عن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ بونگ لاپچی دو ماشہ مچ سیاہ
 ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز پاؤ بہر اور ک یک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری
 ۸ تولہ نم ماشہ اول گھی میں پیاز لال کر کے گوشت کے بادامی پارچہ بھار دمی اور ایک چیمچ
 پانی اور نمک اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کر دے بعد اوس کے پانی بقدر گوشت کے گلائی کی اور ک
 کے ساتھ ڈالی جب گوشت لکھی سے اور پانی خشک ہو جائے بعد ازاں پیاز کے کپڑے
 بڑے بڑے کتر کر ڈالے اور ایک جوش دے بعد ازاں گرم مصالحہ اور زعفران پیکر دے
 اگر چاشنی دار پکانا ہو تو جب وہ دوپیا زہ تیار ہو جائے تب شکر اور لیموں کی چاشنی جب

چاشنی خشک ہو کر تھوڑی سی رچ جائی تو اس وقت گرم مصالحہ اور زعفران دسے قلیہ
 مخلو یہ گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر جھڑا آدہ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لاپچی ۲ ماشہ
 مرج سیاہ ۴ ماشہ پیاز آدہ پاؤ اور ک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکیتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری
 ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کو گہی میں پیاز لال کر کے بگہار دی پھر پانی اور نمک و کشنیز ڈال کر دو پیاز
 مصالحہ دار پکائے بعد اوسکے وہی میں ذرا سیدہ ڈال کر لیمو بنا کر کپڑے میں چھان کر ڈال دینی
 ایک چمٹ کھانا اور عجب نفعی کار ہے تب چولہی سے اوتار لی شور یا می بخود آب چوزہ مرغ بقدر
 مناسب روغن زرد پاؤ بہر بخود کالی پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لاپچی ۲ ماشہ مرج سیاہ ۴ ماشہ پیاز
 پاؤ بہر اور ک ایکیتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکیتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ چوزہ مرغ کو خوب
 صاف کر کے دھوئی اور درست کرے بعد ازان گہی میں پیاز لال کر کے گوشت کو بگہار د اور
 پھر کالی چنیوں کو پانی سے دھو کر ڈال دی اور کشنیز دیکر دو پیازہ پکائی اور پانی موافق
 شور بہ کے دیکر گوشت کو گلای جب تیار ہو جائی تب گوشت کو اور ۳ تولہ ۴ ماشہ کالی چنی
 فو اس میں جھانکے اور شور بہ اور باقی چوزہ کو کپڑے میں چھان بعد ازان اس شور یا می صاف
 میں گوشت اور وہ کالی چنی ملا کر دار چینی ڈال کر ایک جوش سے جب تھپتھپا جھاکھم مصالحہ دیکر
 گہی میں لونگ سے بگہار د شور یا می دو پیازہ گوشت سیر بہر بخود آدہ سیر روغن زرد پاؤ بہر چینی
 ۲ ماشہ لونگ لاپچی ۲ ماشہ مرج سیاہ ۴ ماشہ پیاز آدہ پاؤ اور ک ۳ تولہ ۴ ماشہ کشنیز ایکیتولہ ۸ ماشہ
 نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کا قیہ بنا کر گہی میں پیاز گسرت کر کے بگہار دی بعد ازان
 کشنیز دیکر دو پیازہ مصالحہ دار پکا کر پانی شور بہ کے موافق ڈالی جب جوش کھالی تب چانول
 ڈالی اور جب تیار ہو جائی گرم مصالحہ ڈال کر لونگ بگہار دی دو پیازہ شکر قدر گوشت سیر بہر
 روغن زرد پاؤ بہر شکر قدر ڈیڑھ پاؤ لیمو لٹیرہ پاؤ شکر سفید ڈیڑھ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لاپچی
 ۲ ماشہ اور ک ایکیتولہ ۸ ماشہ پیاز آدہ پاؤ کشنیز ایکیتولہ ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری
 ایکیتولہ ۸ ماشہ آدہی گہی میں پیاز لال کر کے گوشت کو بگہار دی بعد ازان تھوڑا سا پانی اور

نمک و کشنیر دیکر دو پیازہ کر لی بعد اوسکے گوشت گلانی کی موافق پانی ڈالی شکر تفتہ کو چھسکر لکڑی
کے اور گہی مین بہون رکھی و چھری کی نوک یا کاشنی سلی و سکو گودلی اور گوشت مین ڈال
دی الٹ پلٹ کری جب وہ جوش کہا لیں تو ٹھکراور لیمونکی چاشنی دی جب شکر تفتہ چاشنی
گلجاؤ تب گرم مصالحہ اور زعفران پیسکر لادی **دو پیازہ خمر پرہ خام گوشت سیر بہر**
خمر پرہ خام سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر داجینی دو ماشہ لونگ لابی دو ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ جغیرات
آؤ پاؤ زعفران ایک ماشہ پیاز پاؤ بہر اور کیکٹولہ ۸ ماشہ کشنیر نمک لاپوزمی اتولہ ۸ ماشہ گو
کافیمہ بنا کر گہی مین پیاز لال کر کے بگہار دی بعد ازان پانی اور نمک و کشنیر دیکر الٹ پلٹ
کری پھر پانی موافق گلانی کے دی جب شت گلجاؤ خمر پرہ کے ٹکڑے کر کے نمک و رادر کاعرق و گہی
اور دہی مین ڈالکر چار گہری نمک صبر کر دی جب پیازہ تیار ہو جائی وہ نمک پر خمر پرہ کر دی
اور زعفران کے ڈالکر دم دی جب فی خشک ہو جائی گرم مصالحہ دیکر اوتار لے **قلیہ**
نرگسی گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر سفید مرغ پاؤ عدد داجینی دو ماشہ لونگ لابی
دو ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز پاؤ بہر اور کیکٹولہ ۸ ماشہ چند رشتہ زردک
پاؤ بہر ساگ سویہ پالک پاؤ بہر کشنیر ایکٹولہ ۸ ماشہ دال سوگ ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک لاپوزمی
۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کو گہی مین پیاز لال کر کے بگہار دی پھر پانی اور نمک و کشنیر داور شت
لکڑی بعد اوسکے پانی گلانی کے موافق ڈالی اور چند روغیرہ اور دال سوگ دیکر گلا دی پھر
گوشت اور چند روغیرہ سجدا کر کے کپڑے مین شور بہ کو چھان لے بعد ازان گوشت غیرہ کو دیکر
شور بہ مین ملاوی اور لونگ و گہی کا بگہار دی جب اوسکا لعاب بندہ جامی تپ سین لے
کالپیو دی اور گرم مصالحہ اور زعفران دیکر چھسکی اوتار لی بعد ازان ساگ کو گہی و پیازہ
بہونکر ہا ہی توہ مین بچھاوی اوپر وہ گوشت کا دو پیازہ رکھکر انڈون کن توڑ کر جدا جدا کر
سالن پر ڈالی اور تھوڑا تھوڑا گرم مصالحہ اوپر چڑھائی و ایک طباق ڈھانکے اوپر آگ
رکھی و نیچے ہی انگار کر کے جب پکی ہو اور کاسہ مین نکالی تو پہلی انڈونکو الگ کر دی اور سالن

اوسکے اوپر لٹو نکو جامہ دی تانہ گس کے پہلو کو گس صورت نظر آوی ایضا دو پیازہ نگرسی
گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ زعفران
ایک ماشہ پیاز پاؤ بہر درک ایک تلوہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تلوہ ۸ ماشہ بیضہ مرچ پانچ عدد ساگ
سویہ پاک ساگ پاؤ بہر گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر اور گھی میں پیاز لال کر کے بگہار دی بعد ازاں
پانی اور نمک کو کشنیز دیکر اولٹ پلٹ کر دی بعد اوس گلابانی کی موافق پانی اور درک دیکر گوشت
کو گلابی جیٹنی خشک ہو جائی گرم مصالحہ اور زعفران پسکر دی بعد ازاں کاسہ میں کال لے اور
پالکے ساگ کو گھی اور پیاز میں بہن کر طباق میں بچھاوی اور لٹو نکو اوپر جدا جدا توڑ کر ڈالی
جب لٹدی یک جا میں تو اوپر گرم مصالحہ چڑکے اور بعد ازاں وس دو پیازہ پر لٹو نکو جامہ
تصورت نگر کے نظر آوی قلیہ تختہ دی کو فٹہ گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دار چینی
۴ ماشہ لونگ لایچی ۳ ماشہ بادام آدہ پاؤ مرچ سیاہ ۴ ماشہ کشنیز پاؤ بہر حشرات آدہ پاؤ پیاز پاؤ بہر
درک ایک تلوہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تلوہ ۸ ماشہ سیر بہر گوشت کو بادامی پارچہ بنا کر پیاز گھی
میں سرخ کر کے بگہار دی بہر پانی بقدر گلابی کے ڈال دی جب اب موافق رہ جائی گوشت کو جدا
کر کے شوربہ کو صفائی میں چھان لی اور لونگ اور دار چینی کا بگہار دی بعد ازاں کشنیز پسکر
دہتی میں ملا کر ڈالکر ایک جوش دی بعد اوس کدو سکا بھی لعاب بندہ جائی تو اوس میں پانی
پسکر ڈالی بعد ازاں چانول کا پلیو دی اور گرم مصالحہ ڈال دی بعد ازاں ور گوشت کا قلمہ لیکر
گھی اور پیاز میں بگہار کر اوسکا سفید دو پیازہ بنا کر ایک تلوہ ۸ ماشہ کچا قلمہ در کچھہ چربی بھی
کو لکر اوس میں ملاوی اور اوس تمام قلمہ بختہ و خام کو بہر پیرے پاؤ بہر ایک لیک دو دو چینی اندر رکھ کر
گولیان بناوی وراون گولیو نکو گھی میں بہن کر اور تھوڑا سا لعاب وس دو پیازہ میں سے
لیکر گھی اور لونگ کا بگہار دیکر کو فتون میں ڈال دی اور کو فتون کو اوس دو پیازہ کی ساتھ ملا کر
جوش موجب تھوڑا سا لعاب بھیجی تو چولے سے اوتارے اگر چاشنی دار کرنا چاہی تو چاشنی اوس
پہلے قلیہ میں دی اور زعفران دیکر تھوڑی سی چاشنی اوس قلیہ میں سے جدا کر کے اور

ان کو فتول میں ڈالی جب چاشنی خشک ہو جائی قلیہ کا سنی میں نکالی اور وہ چینی کی گولیوں
 آئیں ملاوی اور اگر لون گولیوں کو چار رنگ دی تو قلیہ ریائی کہلا نا ہے شکر اور لیموں کے اوسط
 جیسے قلیہ میں ڈالنا آئیں بھی ڈالی اور اسکا دو پیازہ پکالی قلیہ تلاوی گوشت سیر بہر
 ردغن زرد و ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۳ ماشہ بادام آدھ پاؤ زعفران ۲ ماشہ جنرات
 آدھ پاؤ مرچ سیاہ ۱۰ ماشہ بنیشہ مرغ ایک عدد پیاز پاؤ بہرادرک ۳ تولہ ۳ ماشہ کشنیز پاؤ بہر
 سینہ آدھ پاؤ نمک لاہوری ۳ تولہ ۳ ماشہ سیر بہر گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر اور پیاز کو
 گھی میں لال کر کے بگہار کے بعد ازاں پانی اور نمک و کشنیز و کراث پلٹ کر دی بعد اوس کے
 پانی شوربے سوافق ڈال کر گوشت کو گلائی پر جب گوشت گلائی تو پاؤ چو نکو شوربے کد اگلے اور شوربہ
 کو صفائی میں چھانکے اور لونگ و گھی کا بگہار دی پر بادام اور چانول پسکر بلیو بنا کر مصالحہ
 ملا کر دی اور زعفران بھی دخل کرے پھر وہ سیر گوشت جو باقی رہا سو اوسکی بڑی بڑی پارچہ گھی
 اور پیاز میں بگہار کے پانی ڈال کے گلائی اور پھر سیدہ میں گوشت کی یخنی اور انڈیکی سفیدی
 اور گرم مصالحہ ملا کر لون پاؤ چو نیرنگا کر گھی میں تلے بعد ازاں کشنیز کو اور بادام کو پسکر اؤ نکالنا
 پکا کر پاؤ چو نکو مسین ڈال کر لونگ و گھی کا بگہار دی جب لب خشک ہو جائی تہوڑی سی زعفران پسکر
 تلے اور جو ابھی سے اؤار لی جب قلیہ کو جو پہلے تیار ہو چکا ہے کانسہ میں نکالی تو ان تلے ہوئی
 پاؤ چو نکو اس قلیہ پر رکھ دی اور اگر ان پاؤ چو نکو ملکا اور خود اسی آٹ نمک میں ڈال کر پکالی تو دو پیازہ
 ہو جائیگا قلیہ غور گوشت سیر بہر ردغن زرد پاؤ بہر بادام آدھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی
 ۲ ماشہ مرچ سیاہ ۳ ماشہ پیاز پاؤ بہرادرک ۳ تولہ ۳ ماشہ کشنیز آدھ سیر ملائی پاؤ بہر نمک لاہوری
 ۳ تولہ ۳ ماشہ گوشت کے بادامی پارچہ بنا کر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے بگہار دی بعد ازاں و سے
 آٹ پلٹ کر کے کشنیز کو پانی میں پسکر گوشت میں ڈال دی اور دار چینی اور لونگیں آئیں ڈالی جب
 گوشت گلائی تو اسکو نکال کر مصالحہ کے معاب کو صفائی میں چھانکے اور لونگ بگہار دے اور پھر گوشت
 ویکر بادام کو گھی میں پھر پکر پیسے اور چانول کا بلیو اور ملائی اور تہوڑا سا مصالحہ پسکر کد اگلے

کر کے ڈال دی اور چولہی سے اوتار لے اور اگر سیطرہ نمک تاب بھی یعنی پلیٹونہ دی دو پیازہ
ہو جائیگا لیکن کچھ تھوڑا سا لعاب رہے قلیہ کنڈرن گوشت سیر ہر روغن زرد پاؤہر
دراچینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی مغز بادام ۲ تولہ ہم ماشہ مرغ کے انڈوں کو پانی
میں جوش دیکر ایک تولہ ۸ ماشہ کچی گوشت کا قلیہ در اس قدر رسیدہ اور تھوڑی سی جربہ کر
کے قلیہ میں ملا کر چہرے کی پشت سے اوس کو باریک کر کے انڈوں کی اوپر پیٹے اور گہی میں پہونے
اور چانول اور مصالحہ پیکر ملا دی اگر نمک اب پر یعنی شور بہ پر دیکھے تو دو پیازہ ہوگا اور اگر
چاشنی دانتوں پر ہو تو چاشنی قلیہ میں ڈالی اور بعد بگہار دینی کے اُن انڈوں کو جو قلیہ پیٹ کر
پکائی ہیں قلیہ میں ڈال دی جب چاشنی قلیہ کے درست ہو جائی تو پھر چانول کا لعاب اور
گرم مصالحہ دے اور چاشنی شکر اور لیموں کی بقدر حاجت ہو قلیہ شیرازی گوشت سیر ہر
روغن زرد پاؤہر ہضیمہ مرغ ایک عدد دراچینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ ۴ رتی زعفران
۸ ماشہ خوبانی ۳ تولہ ہم ماشہ کشمش ۱ دام پتہ ہر ایک بوزن خوبانی کے پیاز آدہ پاؤ اور کل تولہ
۸ ماشہ کشمش ۱۰ ماشہ نمک لاسہوزی ۱۰ ماشہ گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر اور پیاز گھو
میں لال کر کے بگہار دے اور کشمش اور نمک ور تھوڑا سا پانی دیکر دو پیازہ بنائی بعد ازاں
ایک چوتھائی گوشت کی نکال لے اور باقی پارچہ نکا شور بہ کے موافق پانی ڈال کر قلیہ پکائی بعد
شور بہ کو صفائی میں چھانکر لونگ اور گہی کا بگہار دی بعد ازاں تھوڑا سا مسیدہ لیکر آدہ پاؤ
سے نرم کر کے قلیہ میں لے کر جب تک جوش کہالی تو اوس کے بعد چانول اور زعفران و گرم مصالحہ
جد جدا پیکر اور انکا پلیٹونہ کر قلیہ میں ڈال دی اگر چاشنی دانتوں پر ہو تو شکر اور لیموں کہ ہر ایک
ڈیڑہ ڈیڑہ پاؤ وزنیں ہو ملا کر چاشنی دی اور بعد اوس چانول وغیرہ کا پلیٹونہ کر اور آدہ مسیدہ جو
ہے مسیکر گرم مصالحہ ملا کر اور وہ چوتھائی دو پیازہ جو الگ رکھا ہے اور پانچ انڈوں کی سفید ہونڈ
ایک طباق میں بطور شش رنگہ کے لگا کر اور گہی دیکر آگ پر رکھی انڈوں کو گوشت کی اوپر دیکر اور گچھی
بہر پانی دی جب کچائی تو قلیہ کا نہ میں نکالی اور پورے شش رنگہ انڈوں کا بھل کر گس کے چھا دے

دوپیاڑہ شیرازی گوشت۔ سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر ہضہ مرغ ۵ عدد دار چینی دو ماشہ
 تو فضل و لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چاررتی خوبانی ایک تولہ ۸ ماشہ کشش مغربا دایم پتہ برابر خوبانی
 کے پیاز آدہ پاؤ درک یک تولہ ۸ ماشہ نمک لاهوری ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کی پارچہ نکوبادامی
 بنا کر گھی ۱۰ پیریا زمین بگہار دی پیر نمک و کشنیز ڈالکر پانی سوانق گلانیکے دی جب گوشت گلجی ہو
 تو پانی بقدر شور بہ کے ڈالی اور جوش دی جب پانی تھوڑا سا رہ جائی تو اندھونکو توڑ کر اوہین ڈالی
 اور نرم آگ پر رکھے جب کچائی تو مصالحہ اور زعفران دیکر چولی سے اترالے اگر چاشنی دار کمری
 تو شکر ڈیڑہ پاؤ اور لمیون ڈیڑہ پاؤ لیکر چاشنی تیار کری اور مصالحہ سے پہلے دے اور نمک یک تولہ
 ۸ ماشہ رکھے **قلیہ سبک** شیر گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ شیر دوسرا چینی ۴ ماشہ
 لونگ لایچی ۴ ماشہ مغربا دایم پتہ ۴ ماشہ مرچ سیاہ ایک تولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤ بہر درک ۳ تولہ
 ۴ ماشہ نمک لاهوری ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے پارچہ
 بگہار دی بعد از ان نمک و کشنیز اور پانی دیکر چھپے اولٹ پلٹ کر دی بعد از ان شور بہ کے
 سوانق پانی دو جب گوشت گلجی ہو تو لونگ و گھی کا بگہار دی جب پانی شور بہ کا خشک ہو جائے
 تب گرم گرم دودھ ڈالکر ایک جوش دی بعد از ان بلیو بادام و کشنیز اور چانول کا بنا کر اور گرم مصالحہ
 پیس کر دی اور اگر چاشنی دار چکانا منطوب ہو تو پاؤ سیر شکر سفید کی چاشنی لمیون میں ملا کر تیار رکھے جب
 قلیہ کو تیار کر کے چولہ سے اوتاری تب وہ چاشنی دی **قلیہ ماہی** ماہی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر
 دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز آدہ پاؤ درک یک تولہ ۸ ماشہ زرد
 ایک تولہ ۸ ماشہ جھڑا پاؤ بہر مینے آدہ پاؤ روغن کنجد ۳ تولہ ۴ ماشہ بادیاں وزیرہ سفید ۳ تولہ ۴
 نمک ۵ تولہ ۱۰ ماشہ اول پھلی کو پھیل بنا کر صاف کری بعد از ان مینے دھوی پھر تیل ملی کا
 ریلہ دی اور نمک لکر دو گھنٹی رہنی دی بعد از ان مینے در دھوی دھوی پھر سولفتا وزیرہ
 کے پانی سے دھوی پھر نمک و مصالحہ پیس کر لے اور گھی میں پیاز سرخ کر کے بگہار دی بعد از ان
 لونگ کا بگہار لگائی پھر تھوڑا سا پانی دیکر دو پیازہ کر کے یا بہت سا پانی دیکر شور بہ دار چکے

جب تیار ہو جائی تو پیاز اور لہسن گہی میں پھونک کر چانول کا پلو تیار کر کے ڈالی اور پھر گرم
دیکر شکر سفید پاؤں پھر اور لہسن پاؤں پھر لیکر چاشنی دی قلیہ نہ گوشت سیر پھر روغن زرد پاؤں پھر
شکر سفید پاؤں پھر کیران میں پاؤں اور حبثی ماشہ لونگ لایچی ۸ ماشہ مرج سیاہ چار روئی کشتن تولہ
چار ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤں اور کیکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری
ایکتولہ ۸ ماشہ گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر پیاز کو گہی میں سرخ کر کے بگہار دی بعد ازاں ڈی
اور نمک و کشنیز دیکر الٹ پلٹ کر دی بعد اسکے گلائیکے موافق پانی دی جب پانی موافق رہا
تو شوربہ کو گوشت سی جدا کر کے صفائی میں چھان لی اور گوشت کو لونگ میں بگہار دیا اور کشتن
میں ڈالی بعد ازاں دہی کیر لونی کو زین بنا کر کانٹی سلی و نکو گو دلی و پانین و نکو جوش دیکر
کاشیرہ بنا کر ڈال دے اور اسی شیرہ میں گلائے اور آدہی کیر لونی کو پانی میں جوش دیکر
سے ملے اور صفائی میں چھانے اور چاشنی کو موافق شیرہ میں ڈالے اور شیرہ کو ایک ش دیکر قلیہ میں
اور جوش دے جب شوربہ موافق رہی اور سوقت وہ لوزین شیرین ڈال کر جوش دی اور پھر گرم مصالحہ
پلیو زعفران ڈال کر تھوڑی آنچ دیکر چولے سے اوار لے دو پیازہ کو فتنہ لعاب دار
گوشت ۸ سوا سیر روغن زرد آدہ سیر دار حبثی ۸ ماشہ لونگ لایچی ۸ ماشہ پیاز آدہ سیر اور کچھ
۸ ماشہ کشنیز برابر اور نمک بھی برابر اسی کے سیر پھر گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر گہی
اور پیازہ میں بگہار دے پھر اُسے الٹ پلٹ کرے بعد ازاں نمک و پانی اور کشنیز دے پھر پانی
گلائے کے موافق دیکر گوشت کو گلنے دے بعد ازاں پاؤں پھر گوشت کا قیمہ کر کے گہی اور پیازہ میں
بگہار دیا اور اس میں بھی نمک و کشنیز اور پانی دیکر دو پیازہ بنا کر بعد ازاں ایک تولہ ۸ ماشہ کچا قیمہ
دیکر اور نصف قیمہ کچری ملا کر پیاز اور درک دیکر تہہ پر کچا پیسی بعد ازاں ایکتولہ ۸ ماشہ
ملا کر تمام قیمہ کو فتنی بنائی اور اونکو گہی میں بہون لے اور پارچہ کے دو پیازہ میں ملا دی جب
کو فتنی شوربہ میں گلیا میں اور تھوڑا سا لعاب ہجائی تو مصالحہ ڈال کر چولہ سے اوار لے اور زعفران
پانین پیکر شوربہ کشادہ کر دی قلیہ خاصہ زعفران گوشت - سیر پھر

زرخن زرد پاؤ بہر بادام ۳ تولہ ۴ ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز
 آدہ پاؤ درک یک تولہ ۸ ماشہ شکر ڈیڑھ پاؤ ولیموں ڈیڑھ پاؤ نمک تولہ ۸ ماشہ گوشت بادامی پارچہ
 بنا کر پیاز اور درک شیر دیکر پانہیں بخنی کیطرح چیر کھائی اور گوشت کو کھائی جب بخنی تیار ہو جائے شکر کا شیر
 بنا کر کھی جھوڑی شوربہ میں گشت کو کھی اور لونگ بگہار دیکر چاشنی ڈالی جتنا رہو تو درک و
 لونگ کا بگہار دی پر ملیو بادام اور چانول و مصالحہ کا پیکر لادی اور زعفران پانہیں پیسکر
 دی اور چولہے سے اوتار لے اسطرح اگر قحط ملک آب پر رکھی تو دو پیازہ ہوجا و یکا قلیہ مہی
 مہی سیر بہر کیدہ نیم بخت سیر بہر گہی پاؤ بہر دارچینی ایک ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار
 زعفران ایک ماشہ کشمش بادام آدہ پاؤ کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ نہر اور کیک لہ ۸ ماشہ جھڑ
 پاؤ بہر شکر ڈیڑھ پاؤ ولیموں ڈیڑھ پاؤ تیل کجھڑ ۳ تولہ ۴ ماشہ بین آدہ پاؤ سونف وزیرہ ۳ تولہ ۴
 نمک یک تولہ ۸ ماشہ پہلے پارچہ نکوبین دھو و بعد ازاں نمک ملکر دو گھڑی رہنے دی پر پانہیں دی
 سے دھو و اس کے بعد سونف وزیرہ سے دھو و پھر نمک و مصالحہ لگا کر اور پیاز کو لال کر کے گھڑی
 بگہار دے اور لونگ و گہی سے اس کے پھر بگہار دیکر کچھ نیم بخت کیدہ کا گہی میں بہن کر ڈالی اور بہر
 سیوہ اور چاشنی شکر اور ولیموں کے دیکر ایک جوش دیکر مصالحہ اور گہی اور زعفران کا انکلیں کہنے
 توجب پارچہ نکوبہن کر بگہار دی کشنیز کو پانہیں پیسکر لعاب و سکا دیکر جب تیار ہو جائے بادام
 اور چانول اور دہی ڈالے اور گرم مصالحہ اور زعفران دیکر چولہی سے اوتار لی قلیہ نارنگی
 گوشت سیر بہر زرخن زرد ڈیڑھ پاؤ دارچینی چار ماشہ لونگ الائچی ۴ ماشہ زعفران ایک ماشہ
 شکر ایک ماشہ بادام کشمش ڈیڑھ پاؤ مرج سیاہ ۴ رتی ہضہ مرثہ ایک بعد پیاز پاؤ سیر اور کشنیز
 ۳ تولہ ۴ ماشہ نخود بریاں ایک تولہ ۸ ماشہ شکر ڈیڑھ پاؤ ولیموں ڈیڑھ پاؤ نمک ۲ تولہ ۶ ماشہ
 اول گوشت کو بادامی پارچہ بنا کر پیاز سرخ کر کے گہی میں بہوں لے بعد بگہارنے کے نمک و
 درک یکرا اولٹ پلٹ کرے بعد ازاں پانی او کشنیز کا لعاب کھائی کے موافق و بعد ازاں
 شوربہ کو صفائی میں چھانکے اور پھر لونگ و گہی کا بگہار دی پھر آدہ سیر گوشت کا قیمہ پختہ آدہ

خام کر کے مصالحہ اور چنی اور انڈیکی سفیدی دیکر پیسے درشت گف کارنگ لہو کے عرق میں تیار کر کے ماتہ سے پوریاں بنا کی اور سیوہ پانی سے نرم کر کے پوریوں کے اندر بھر کر انگی کھسوت بنا کر گرم پانی کی پہا پ سے تھوڑا سا سخت کر کے آدھی چاشنی میں ڈال کر پھر قلیہ میں ڈالی اور پھر ایک جوش دیکر شیعہ چاشنی کے قلیہ میں دی جب وہ نازنگیاں قلیہ میں گھجائیں لیٹاں دم اور چانول کا گرم مصالحہ اور زعفران ملا کر دی اور چوہی سے اوتارنی اس طرح اگر نمک آب پر رکھے تو دو پیازہ ہوگا قلیہ سمومہ برگ تنبول تیس عدد گوشت سیر ہر روغن زرد و ٹیڑہ پاؤ پیاز ۱۰ ماشہ لونگ لالچی ۱۰ ماشہ بادام آدہ پاؤ مرچ سیاہ ۱۰ ماشہ بیضہ مرغ ایک عدد پیاز پاؤ بھرک ساتولہ ۱۰ ماشہ کشنیز پاؤ بھرک لاہوری و نل ماشہ نخود بریاں سیر ہر گوشت کو بادامی بنا کر پیاز اور گہی میں بھونکر بھگاردی نمک و رادرک یکریعاب کشنیز اور پانی گلانی کے موافق دیکر چوڑ دے جب گوشت گھجائے تو شوربہ کو صافی میں چھانکر لونگ و گہی کا بھگارد یک بھر یک جوش دیکر بادام کو گہی میں بھونکر اور بادام چانول پیکر ڈال دی اور سیر گوشت کا قیہ بنا کر نیم بخت کر کے پیاز اور رادرک و مصالحہ ملا کر پتھر پر پیسے پھر تھوڑا سا گہی و رخوڑا و بیضہ مرغ کی سفیدی ملا کر پوریاں بنا کر بعد ازاں بالے باریک کر کے پھر پاؤ پر اوکے ایک پان رکھی پھر ایک پوری و درکے اور اس پر ایک پان کر کے اسطعم و نلارہ تہ لگاوی اور چاروں طرف آسٹ باندھ کر تھوڑا سا گرم پائے بھاپکے پکائے پھر سی ایک ستر تراش دی کہ ورق آسٹ کے جدا ہو جاویں پھر گہی میں بھونکر پاؤ کو گوشت کی تہ میں نکالی پھر قلیہ و پیران سموسوں رکھ دی جب ہ سمومہ گھجائیں تو گرم مصالحہ دی اگر چاشنی قلیہ میں ڈالی تو سمومہ کو چاشنی میں ڈال کر پھر قلیہ میں ڈالی ایک جوش دی پھر اس کے گرم مصالحہ دی اگر نمک آب پر رکھے تو دو پیازہ ہوگا پورانی گوشت سیر ہر گہی پاؤ بھر کا چوڑا سیر دہی سیر ہر زعفران ایک ماشہ و اسی بی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ پیاز آدہ پاؤ و ۱۰ ماشہ مرچ سیاہ چار روئی کشنیز ۱۰ ماشہ نمک ۱۰ ماشہ سیر ہر ۳ ماشہ سیر ہر ۳ ماشہ سیر ہر ۳ ماشہ سیر ہر ۳ ماشہ گوشت کی بادامی پاچہ بنا کر پیاز لال کر کے گہی میں بھونکر دی پھر کشنیز ڈال کر لیٹاں

کر کے پانی موافق چھوڑی بعد ازان گوشت کا قیمہ کر کے نیم بجت پکا کر پیسے گاخر و کو صاف کر کے
جوش کرے اور قیمہ میں مصالحو دیکر اکیٹولہ ۸ ماشہ میدی میں تھوڑی چربی ملا کر گاجر کے
ٹکرو پیر لیٹ کر گھی میں ہونے اور دو پیاز می میں ڈالکر دم دی بعد ازان گرم مصالحو میکس
ڈالی جب تیار ہوگا نہ میں نکالی دہی میں چانول و لہسن کا لپیو بنا کر لونگ اور گھی سے
بگھار کر دو پیاز می میں ڈالوے او پر سے زعفران میکس ملاوی اور اس طرح بورانی چھند اور
بگین کے بھی بنا سکتا ہے قلیہ با دامی گوشت سیر بہر و عن زردیا و بہر دہی پاؤ بہر و زردی
دو ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ بادام ۳ تولہ ۴ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی اور کیکٹولہ ۸ ماشہ کشنیز
اکیٹولہ ۸ ماشہ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کی پارچہ بادامی بنا کر پیاز اور گھی میں بگھار دی
نمک و ربانی اور کشنیز دیکر اولٹ پلٹ کر می بعد ازان پانی موافق قلیہ درکے ساتھ ڈالی
جب گوشت گلجی می شور بہ کو صافی میں چھانکر لونگ و گھی کا بگھار دیکر دہی و چانول کا
لیو و بادام میکس گرم مصالحو کے ساتھ ڈالی جب تیار ہو تو زعفران دیکر اوتاری قلیہ می
رو ہو و عن زردیا و بہر آر و نحو پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی
کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر اور کیکٹولہ ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ خفرت آدہ پاؤ نمک لایچی
تولہ کشش آدہ پاؤ بادام آدہ پاؤ واپی کو صاف کر کے مٹی ایک و گل لپی اور گرم راکھ میں
دبا دے جب مٹی سبز ہو جائی تو مچھلی پر سی اوتاری مچھلی کا گوشت کا مٹھونی جد کر کے
میں و رپی ہوئی مصالحو کے ساتھ منڈ دی بعدہ دیکھ میں تھوڑا پانی ڈالکر اور دوسرے
گہانس بچھاوی اور گوشت کو بصورت مچھلی کے ٹکڑوں کی بنا کر اوس گہانس پر رکھ کر آنچ کر دو
جب ٹکڑے پختہ ہو وین تو لونگ و گھی میں بگھار کر لعاب کشنیز ڈالی جب تیار ہو لایچی
بادام و چانول و دہی ڈالی گرم مصالحو اور زعفران سے اگر چاشنی دار کری تو بعد گوشت
کی یکساں میوہ چاشنی میں ڈالی اور ایک جوش سے مصالحو اور زعفران ملا کر سفید پاؤ بہر و زردی
پاؤ بہر اگر چاہی کہ گھی میں کانٹی مچھلی کے گلجی میں مچھلی سیر بہر گھی ڈیڑھ پاؤ کچا سہاگینہ ماشہ

کو صاف کر کے پارچہ بنا کر چھری کے نوک صاف کر کے پیٹھی کے عرق میں سہاگہ کو پیکر ملائی
 پہر چھلی کو چار گٹھری تک و س عرق میں ڈبو رکھے بعد ازاں عرق سے نکال کر لونگ اور گھی کا
 بگھار دی اور پہر اوس عرق کو دیکھ میں ڈالی دو پیازہ سولی روغن زرد آدہ قشر سولے
 سیر بہر پیازہ دو سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاکھی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادراک یکتولہ ۸ ماشہ
 کشنیز آتولہ زرد چوٹ یکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳۰ تولہ ۴ ماشہ زیرہ ایکتولہ ۸ ماشہ مین
 ۳۰ تولہ ۴ ماشہ سولی کے قتلو نکو لیمون کے پوست وزیرہ پانی اور بیکس دھو کر بادامی پارچہ بنا کر
 اور پیازہ کو گھی میں لال کر کے سولی کے قتلو نکو بہون کے بعد ازاں وہ قتلے نکال کر دسی گھی میں
 بلدی بہون کر اور تھوڑی پیاز اور تھوڑا لہسن دسی گھی میں بہون کے اور بعد ازاں سولی کے
 قتلو نکو اس سب بصل میں بگھار دی اور دو پیازہ پکالی اور کشنیز اور نمک آب بقدر گلائی
 وی جب گلائی اور تیار ہو تب لہسن خام پیکر اور صالم گرم پیکر ڈالی اور چولہی سلی و تار لے
 دو پیازہ کرلیہ گوشت ڈیرہ سیر گھی پاؤ بہر کرلیہ پاؤ بہر دارچینی دو ماشہ لونگ لاکھی ۲ ماشہ
 پیازہ پاؤ بہر ادراک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک پانچ تولہ زرد چوٹ یک تولہ ۸ ماشہ
 جفرت پاؤ بہر گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر پیاز اور گھی میں بہون کے پہر آب نمک و کشنیز اور
 ادراک دیکر الٹ پلٹ کری اور پہر پانی ڈال کر گلاوی بعد ازاں کرلیو نکو چھ پیکر نمک و بلدی
 گرم جبکہ کہے تھوڑی دیر کے بعد ہاتھ سے ملکر وکی تلخی نکال کر پانی سے دھوی بعد ازاں پھر
 ملکر چار گٹھری صبر کری پہر پانی سے دھوی اور گھی میں بہون کر دو پیازہ میں ڈال دے جب گوشت
 میں گلائی تب گرم بصل دیکر و تار لی قلمیہ خاصہ کلہ ایک عدد روغن زرد پاؤ بہر
 دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاکھی ۲ ماشہ پیازہ پاؤ بہر ادراک یکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار
 رتی مغز بادام ۳۰ تولہ ۴ ماشہ جفرت آدہ پاؤ لہسن آدہ پاؤ نمک لاہوری ۳۰ تولہ ۴ ماشہ سونف
 ۳۰ تولہ ۴ ماشہ اول کلہ کو گرم پانی میں ڈالی بعد ازاں سونف کو آٹھین ٹکیہ بنا کر ادراک و پیاز
 اور چانول اور کشنیز اور لہسن ڈال کر بطور بخنی کے گلائی بعد ازاں شور بہ کو صافی میں چھان کر

گہی اور لونگ میں گہا ر دی بعد از ان دار چینی اور نمک ڈالکر ایک جوش و بجلی
 پیاز کے لچے کتر کر گہی میں بہونکر تیار کر گہی اور لیمو چاول اور گرم مصالحہ اور بادام کا پیکر
 دہی میں ملا کر گہی بعد از ان مکہ کو گہا ر دی اور پھر مصالحہ اور لیمو دیکر ایک جوش دی
 اور ہین پیکر ڈالی اور چوہی سے اوتار لی دو پیازہ کلہ لعاب ۱۰ کلہ ایک عدد گوشت آدہ
 روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ مرج سیاہ ۴ رتی پیاز آدہ سیر درک ایک
 تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ زرد چوب ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ اول
 پیاز و لہسن گہی میں بہون کر و پھر گہی میں سے نکال لے اور ہلدی کو اوی گہی میں نہونکر
 مکہ کو گہا ر دی اور لہسن پیکر ڈالٹ پلٹ کر سی اور نمک و ریانی اور کشنیز دیکر پانی موافق گل
 کے دے جب مکہ گلجائی وہ بہونی ہوئی پیاز ڈالی جب تیار ہو جائے مصالحہ اور لیمو چاول کا ڈالکر
 اچنہ دی جوقت کہ لعاب تھوڑا سا رہے اوتار لی دو پیازہ باد بخان باد بخان سیر بہر
 روغن زرد پاؤ بہر گوشت آدہ سیر زعفران ایک شہ دہی پاؤ بہر پنج برائی پلیمو دہ پاؤ کشنیز
 ایک تولہ ۸ ماشہ باد بخان کو اندر سے خالی کوکے گوشت کا قیمہ بنوا کر اس قیمہ کو گہی و ریاز
 میں بہونکر گہا ر دی پھر نمک آب و کشنیز دیکر دو پیاز پکانی اور قیمہ و در درک و ریاز
 اور تھوڑا سا گرم مصالحہ پیکر لائی اور بیگنوں کے اندر بہر اور لونگ و گہی میں و نکو
 گہا ر دو پیازہ کے طرح الٹ پلٹ کر سی اور تھوڑا سا پانی دیکر گلجائی اور دہی اور چانول
 کا پلیمو ڈالکر اچنہ دے جب تیار ہو جائے گرم مصالحہ اور زعفران دی اگر چاشنی دار بنائی تو بعد گلجائی
 بنگینوں کی چاشنی لیموں اور شکر کے دے اور بعد اس کے گرم مصالحہ اور زعفران اور چانول لکچہ
 ڈالکر چولے سے اوتار لے دو پیازہ رچیوتی باد بخان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ
 لونگ لالچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار رتی زعفران ایک شہ پیاز آدہ پاؤ درک تولہ ۸ ماشہ شکر سفید
 پاؤ بہر نمک تولہ ۸ ماشہ باد بخان کو چار پارہ کر کے نمک لگا کر دہی اور پیاز کو گہی میں سرخ
 کر کے آدہ مصالحہ پیکر اور درک کا قیمہ بنا کر بیگنوں میں یہ سب بہر بعد از ان بیگنوں کو ڈور سے

سے باندھے اور لونگ درگھی میں بگھار دی پر تھوڑا سا پانی اور نک و لمیوں ڈالی جب تیار
ہو جائی تو چاشنی لمیوں در شکر کی دی جب چاشنی ختم ہو جائی زعفران اور باقی کا صاف
پیکر ڈالی اور پھر چولہی سے اوتار لے دو پیازہ نم میں قند ز میں قند سیر بہر روغن زرد
پاؤ بھر آملہ ۳ تولہ ۴ ماشہ ہلیلہ ۱ ماشہ اعلیٰ سات تولہ ۸ ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی
۳ ماشہ مچ سیاہ چار رتی زرد چوب ۱۰ ماشہ پیاز آدہ پاؤ نک ۳ تولہ ۴ ماشہ اول ۱۰ میں
ہلدی کو بھونی پر پیاز کے لچے کتر کرائی گھی میں بھونے اور ہلدی اور پیاز میں بگھار دی اور
پلٹ کر سے بعد اوس کے آب و نک و آملہ کے ٹکڑے اور ہلیلہ اور منتر اعلیٰ ڈال دی جب پکچاؤ اور تھوڑا
ساتاتی رہے تو چولہی سے اوتار کر اوس کو انگار و پنہ دم دی و در صاف دیکر دو گھنٹی صبر کرے اور
دیگہ کا سونہ نہ کہہ لی جنیک سرد ہو جائے دو پیازہ خمر خربزہ خام ایک عدد روغن زرد پاؤ بھر
دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ شکر پاؤ بھر لمیوں پاؤ بھر زعفران ایک ماشہ خربزہ کو صاف کر کے
ٹکڑے اوس کے گھی میں بھونے بعد ازاں لونگ و گھی سے بگھار دی بعد ازاں لمیوں اور
شکر ڈالی اور ایک جوش دی کر خشک کرے یا عاب دار رکھی پھر صاف پیکر ڈالی و چولہی
سے اوتار لی و دو پیازہ زنا لو زنا لوسیر بہر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲
مچ سیاہ چار رتی اور نک تولہ ۸ ماشہ اجائن تولہ ۸ ماشہ بھوات آدہ پاؤ زرد چوب ۱۰ ماشہ
نک لاہور دی ۲ تولہ چہ ماشہ زنا کو چھ پیکر ٹکڑے بنا کر چہری سے یا کانٹھی سے گودی اور دی
لگا کر دھوپ میں دو گھنٹی رکھی بعد ازاں ہلدی کو گھی میں بھونکر لونگ سی بگھارے اور
لٹ پلٹ کر کے پانی گلائیکی موافق ڈالی جب پکچائی تو انگار و پنہ دم لگائی پھر سا ہوا صاف
دے لیکن پکائی وقت چمچ ڈالی دو پیازہ چولائی ساگ چولائی سیر بہر روغن زرد پاؤ
دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ پیاز پاؤ بھر اور نک تولہ ۸ ماشہ لہسن تولہ ۸ ماشہ ساگ چولائی
جوش دی بعد ازاں پیاز کو کتر کر گھی میں لال کرے بعد ازاں ساگ سمیں ڈال کر ٹکڑے اور لہسن
کو ٹکڑے لمیوں در گھی میں بگھار دی پھر ساگ کو اوس میں ملا کر بگھار دی اور ایک بیضہ منہ

ڈالے اور اندھی پرکشش پیکر چمک رہی جب کچا زگر مصلحہ ڈالکر چوٹی سے اوتار لے دو پیاز
کلی کچنال - کلی کچنال ڈیڑھ سیر روغن زرد پاؤ بہر لونگ الائچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار
 حضرات آدھ پاؤ پیاز آدھ پاؤ اورک ایک تولہ ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری دو تولہ چھہ
 اول کچنال کے کلیونکو پانچین جوش کری بعد ازان پانچین سے نکال کر نمک وردھی اور زعفران
 اور اورک کا عرق ملکر دو گھڑی رہتی دی پہر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے کچنال کو بگھار دی اور
 تھوڑا سا الٹ پلٹ کر کے پانی گلانے کے موافق ڈال دی جب پانی خشک ہو جاوے مصلحہ
 اور زعفران دیکر اوتار لے بہر **تہ بادنجان** بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دا چینی
 ایک ماشہ لونگ الائچی ایک ماشہ حضرات آدھ پاؤ پیاز آدھ پاؤ اورک ایک تولہ ۸ ماشہ مرج سیاہ چار
 نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ اول بادنجان کو جوش کر کے کچل لے پہر پیاز کو گھی میں سرخ کرے
 بعد ازان پیاز کو نکال کر بادنجان کو اوس گھی میں بگھار دی جب پانی خشک ہو جاوے تو
 وہ سرخ پیاز اور دہی ڈالی جب تیار ہو مصلحہ پیکر دی اور اگر چاشنی منظور ہو تو پیاز اور
 دہی کے بعد چاشنی دی اور جب چاشنی خشک ہو جائے تو پہر مصلحہ پیکر دی اسطرح بہتر
 گجراتی اور توری اور کدو کا بنائی شکر ترے پاؤ اور لیون ڈیڑھ پاؤ چاشنی کے واسطے ہے
بہر تہ گجراتی بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر حضرات آدھ سیر شش آدھ پاؤ دا چینی
 ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار رتی اورک ایک تولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤ بہر نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ
 اول بادنجان کو چولہ میں ہونکر صاف کر کے نمک مل کر کچے بعد ازان پیاز کو گھی میں لال کر کے
 اور پیاز کو نکال کر بادنجان کو اوس گھی میں بگھار دی اور کشش کو دھو کر ڈال دے بعد ازان
 سرخ پیاز کو اوس میں ڈالکر اولٹ پلٹ کر دی بعد ازان اوس میں دہی دے جتیا
 ہو جائے مصلحہ ڈالکر اوتار لی بہر **تہ گوشت** گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دا چینی
 دو ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار رتی اورک ۳ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر حضرات پاؤ بہر
 کفیتہر ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ شکر سفید پاؤ بہر لیون آدھ پاؤ گوشت

کے بادامی پارچہ بنا کر چھری کے نوک سے کوٹ کر باریک کری اور ادک کا عرق اور نمک یکساں کر جا کر
گھٹری صبر کر کے بعد اوس کے دہی ملا کر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے گوشت کو بگھار دی اور پھر نیزہ
الٹ پلٹ کری اور پانی لگانے کے موافق دیکر چوڑی جب گوشت گلیجائی چھپے سے اوس کو لٹ کر کے
سب بلجائی بعد ازاں پیاز کا قیسمہ بنا کر گھی میں بہو کر مصالح ملاوی اور چوہی کا اوتار لی اگر چاہی
دار کرے چاشنی تیار کر کے ڈالی اور جب چاشنی کچائی تو دھنگار لگائی پھر تہ گوشت ماہی
ماہی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی اور ککلیتولہ
۸ ماشہ پیاز پاؤ بہر کشنیز ۸ ماشہ نمک ۳ تولہ ماشہ گوشت کے پارچہ کر کے چھری سے باریک
کوٹ کر ادک کا عرق اور نمک دیکر چار گھری تک رہنے دے بعد اوس کے کشنیز ملا کر کیلے کے پتون
میں دس پیم دیکر گرم رکھہ میں دبا دی چار گھری کے بعد نکال کر کوٹ رکھے اور پیاز کو گھی میں
سرخ کر کے بگھار دی بعد ازاں الٹ پلٹ کر کے گرم مصالح دیکر اوتار لے پھر تہ شیرازی
بادنجان ڈیڑھ سیر روغن زرد پاؤ بہر بیضہ مرغ ۳ عدد جرات پاؤ بہر کشش ۳ تولہ ۸ ماشہ پنیر تولہ
۸ ماشہ دار چینی دو ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی زعفران ۲ ماشہ پیاز پاؤ بہر
ادک یکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۸ ماشہ بادنجان کو پانچمین جوش کر کے کچلے اور نمک
دیکر رکھی پھر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے جب دمی رنگ ہو جائی تو دہی پیاز کو جدا کر کے باقی
پیاز بادنجان کو بگھار دی اور ادک کا عرق ڈال کے بعد اوس کے جرات کو صفائی میں چھان کے
اور کشش کو پسکر دہی ملا کر دو لو کو بادنجان میں ڈال دی جب کچائی تو انڈو نکو جوش کر کے اور
چھیل کے قیہ بنائی اور اس قیہ کو اور پنہ کو اور اوس دہی پیاز کو جو سرخ کی ہوئی رکھی ہے
باہم ملا کر دھنگار دیکر بادنجان میں ملا کر اور زعفران مصالح ڈال کر چوہی کا اوتار لے اور پھر دھنگار
دی اگر چاشنی دار کری تو پھر جرات اور کشش کی چاشنی دی اور پنہ ندی شکر پاؤ بہر اور
لیمون پاؤ بہر پھر تہ گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی
۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی جرات پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر ادک یکتولہ ۸ ماشہ کشنیز یکتولہ ۸ ماشہ نمک

اتولہ ۸ ماشہ تھوڑی سے پیاز گھی میں سرخ کر کے گوشت کو بکھار دی پھر آب و نمک رکھنیز و کیر
الٹ پلٹ کر کے موافق گلائیکے پانی دی کر گوشت کو کلاوی جب پانی خشک ہو جاوے اور گوشت
تیار ہو جاوے تو پھر پر پیسے بعد از اس اور ک کا قیمہ ملائی اور باقی گھی میں بہونے بعد از اس
اور ک کو گھی میں سے نکال کر گوشت کو اوس گھی بکھار دی بعد اوس کے پیاز کو دہی میں ملا کر گو
میں ڈال دی جب تیار ہو جاوے تو مصالحہ دیکر چو لہی سے اوتار لی اور پھر دھنکار دی اور اگر
چاشنی دار کرے تو دہی کی ڈالیں بعد چاشنی دیکھنا پھر تھوڑے خشک ہو جاوے تب مصالحہ
دیکر رکھہ چھوڑے شکر پاؤ بھر اور لیموں پاؤ بھر

تیار سی پخت بریانی ہائی

تیار سی پخت زیر بریانی پنیر برہنہ سیر برہنہ روغن زرد ڈیڑھ پاؤ پنیر پاؤ بھر دھنیزانی ماشہ
لونگ الایچی دو ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدھ پاؤ اور ک تولہ ۸ ماشہ میدہ تین تولہ ۸ ماشہ
نمک لاپوری ۳ تولہ ۸ ماشہ نخود سبز یعنی بونہ آدھ پاؤ پنیر کے ٹکڑے کتر کے میدہ میں لپیٹ
اور پھر گھی میں بہونے بعد اوس کے الایچی اور زعفران و دہی ملا کر پارچہ بریان یرے اور دیکھ
پردہ پارچہ کر کے پنیر کے ٹکڑے اوس کے اوپر سہری بعد از اس پیاز کا لچھا اور اور ک اور تھوڑا سا گھی دیکر چھوڑ
اور لونگ و کسے تہ پر ڈالی اور چائونو کو اوبال کر پنیر اور مصالحہ کے اوپر رکھی اور اگر چائونول سخت نہ گئی
ہوں تو دو چھ پانی کے دی اور تھوڑی سی چائونو میں زعفران کا رنگ دیکر نخود کو ایک قطر چائونو پر
رکھ دی اور گرم گھی اوپر ڈال کر اسے دیکھ کا موہ نہ بند کر دی اور اوپر سہی آگ رکھی اور
چاروں طرف برابر آگ رکھ کر دم دی زیر بریانی گوشت ڈیڑھ سیر چائونول ڈیڑھ سیر
روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دھنیزانی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ زعفران ۸ ماشہ پیاز پاؤ بھر اور ک تولہ
۸ ماشہ دہی پاؤ بھر نمک پاچہ تولہ کشنیز تولہ ۸ ماشہ زیرہ ایک تولہ ۸ ماشہ نخود سبز آدھ پاؤ
گوشت کے پارچہ کر کے نمک اور اور ک کا عرق مل کر ایک گھڑی رہنے دے بعد اوس کے

دہی ملا کر ایک گھڑی تامل کر کے آٹھ تولہ ۴ ماشہ گھی میں پیاز نرم کر کے گوشت کو سہ دہی کے گھاڑ کر
 آب کشنیز ڈال دی جب پانی خشک ہو جائی تب گوشت کی اوپر دار چینی لونگ الائچی اور زیرہ
 ڈالی اور چانوں کو اوبال کر پاوی اور گوشت کی اوپر تہ لگاوی اور تھوڑی چانوں کو گھی اور
 زعفران دیکر ایک کونے میں چانوں کو رکھ دی اور ایک گوشہ میں دانہ بونہہ کے بچھا دی اور
 سے دیگچے کا سونہہ سر پوش سے بند کر کے دم دی اور نرم آچہ پر رکھی بعد ازاں اوس آگ کو دور
 کرے اور سر پوش پر انگاری رکھ دی اور چاروں طرف اوسکی آگ رکھی اور دیگچہ پتھر رکھ کر دو گھڑی تک
 دم دی پھر چوہی سے اوتار لی اور اگر چانول زعفرانی کرے تو زیرہ بیانی ہوگی نہ میرہ بیانی
 گوشت میرہ چانول میرہ رخصن زرد آدہ میرہ دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ زعفران ۱ ماشہ
 دہی آدہ میرہ پیاز پوہ اور کٹ تولہ ۸ ماشہ کشنیز تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ زیرہ دھڑی
 گوشت کے پارچہ بنا کر نمک اور درک کا عرق اور کشنیز ملکر دو گھڑی صبر کری بعد اوسکے الائچی
 اور زعفران پسکرا دہی میں ملا کر دیگچے میں زیرہ ڈال کر گوشت کی تہہ دیوی اور لونگ
 دار چینی ڈال دی اور آدہ گھی اوس تہہ پر دی اور گوشت کی اوپر چانوں کو آب نمک دھو کر
 بچھا دیوی اور آدہ میرہ پانی دیکر دیگچہ کا منہ آٹی سی بند کرے اور نیچے دیگچے کے لکڑی کی آچہ لڑی
 اور سر پوش پر سہی آگ رکھی اور حقیقت آواز یعنی بہا پ سخت ملکی آچہ دور کری اور تین گھڑی
 تک نگار و پیر دم دی اور پھر چوہی سے اوتار لی زیرہ بیانی سیر گوشت دو سیر چانول شیر
 گھی آدہ میرہ دار چینی چار ماشہ لونگ الائچی ۴ ماشہ دہی دو سیر زعفران ۲ ماشہ پیاز آدہ سیر
 اور کٹ تولہ ۴ ماشہ زیرہ دھڑی بہر کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری چھ تولہ ۸ ماشہ چھ
 چارنی گوشت کو نمک و زعفران اور پیاز درک ملکر چار گھڑی ہندی دھو اور ہر تہ میں زیرہ
 اور دار چینی سہی دی الائچی اور زعفران پسکرا دہی اور کشنیز ملا کر گوشت میں دی اور پھر
 میں تہ لگا کر لونگیں ڈال دی اور تھوڑا سا گھی ڈالی اور چانوں کو پانی دھو کر اور آدہ دہی چانوں
 میں دیکر گوشت کی تہ پر رکھی اور آٹی سے دیگچے کا سونہہ بند کر کے نیچے اوس لکڑی کی آچہ لڑی

جب ہی خشک ہو جادی اور گہی آواز دی تھوڑی آگ ور کر ہی نگار و پندر دو گھڑی دم دے
 بعد اوسکے دیکھ کا منہ ہو لکڑی گہی دی پر دیکھ کو بند کر کے سر پوش پر اور چار و نصف اوسکے آگ
 رکھی اور چار گھڑی تک دم دیکر چو لہی سے اوتار لی زیرہ بریان خراسانی گوشت سیر پر
 چانول ۸ دہ سیر روغن زرد پاؤں ہر دار چینی ۸ ماشہ لونگ لالہ ۱۱ دواشہ زعفران ۸ ماشہ دہی پاؤں
 پیاز ۸ دہ پاؤں ۸ درک یک تلو ۸ ماشہ کشنیز یک تلو ۸ ماشہ تک لاجوڑی ۵ تلو ۸ مرج سیاه چار رتی
 زیرہ ۵ دھری بہر گوشت کو نمک و زردک کا عرق اور پیاز لکڑی بعد اوسکے لالہ ۱۱ دواشہ زعفران ۸
 مرج سیاه اور کشنیز پیکر اور دہی مین ملا کر گوشت بھلے دیکھ مین زیرہ دیکر گوشت کے تہ لگا
 دار چینی اور لونگ مین تہ پر ڈالکر آد گہی ڈالی اور چانول کو بالک گوشت کی تہ پر دولچا نو نو کو
 ڈالکر تھوڑا پانی دی بعد اوسکے سب چانول دیکھی مین ڈالکر باقی گہی ڈالی اور چانولون پر
 آٹے کی ٹکیہ کہے دیکھ کا منہ بند کر کے سواف کے آٹھ دیکھی کے نیچے کرے اور سر پوش پر آگ رکھی
 جب پانی خشک ہو جائی اور گہی آواز دی دیکھ کے نیچے سے آگ کم کر کے دو گھڑی دم دی
 پر چو لہی سے اوتار لے زیرہ بریان ماہی ماہی دو سیر چانول ۸ دہ سیر گہی پاؤں ہر دار چینی ۸ ماشہ
 لونگ لالہ ۱۱ چار ماشہ زعفران ۸ دواشہ ۸ درک تلو ۸ ماشہ پیاز پاؤں ہر کشنیز ایک تلو ۸ ماشہ دہی
 آدہ سیر روغن کنجد ۸ تلو ۸ ماشہ سونف ۳ تلو ۸ ماشہ مین آدہ پاؤں تک لاجوڑی ۵ تلو ۸ ماشہ
 بھجلی کو صاف کر کے پارچہ بنا کر بہر دو گھڑی تک روغن کنجد مین دھووی بہر سونف اور زیرہ
 دھووی بہر پیسج دھووی بہر دو گھڑی تک دہی مین نمک و زردک کا عرق اور کشنیز
 اور پیاز اور تمام مصالح ملا کر پارچہ نکو دہی مین رکھی بعد دو گھڑی دہی اور لالہ ۱۱ پیسی ہو
 اور ایک ماشہ زعفران ملا کر دیکھی کے تہ مین مصالح دیکر بھجلی کے پارچہ رکھے اور لونگ و زرد چینی
 اوس مین الی و چانولون کو بالک پارچہ پتہ لگائی اور پھر گہی دی و تھوڑی چانول زعفران
 کہے کہ اوپر ڈال دی اور چانولون پر آٹے کی ٹکیہ کہی اور منہ بند دیکھ کا بند کرے اور دولکڑی کی آٹھ
 نیچے دی جب گہی آواز دی تو آٹھ دور کر کے دو گھڑی دم دی اور چو لہی سے اوتار لے فقط

زیر سریان ماہی اہی سیر بہر روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی ہاشمہ برنج
سیر بہر جغرات آدہ پاؤ پیا آدہ پاؤ درک مکیتولہ ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ
تیل کنجد ۳ تولہ ۴ ماشہ سونف ۳ تولہ ۴ ماشہ زیرہ ۳ تولہ ۴ ماشہ بیں آدہ پاؤ اول مچلی کے
پارچہ بنا کر پانی سے دھوئے پھر دو گھڑی تک تیل کنجد میں ڈبو کر دھو پھر سونف اور زیرہ سے
دھوی پھر بیں دھووی پھر دو گھڑی تک آدہ دہی ملکر تہنی سے اور پھر دھووی بعد ازاں نمک
اور درک کا عرق اور پیاز اور تمام مصالحہ لگا کر گھی میں بہونے بعد اوسک لونگ لایچی اور زعفران
پیکر پارچہ پر لگا دی اور دیکھ میں ٹکیہ ۳ کی رکھ کر پارچہ چوبیس مصالحہ ڈالی اور چانوں کو لٹو کر
پارچہ کے اوپر سجھا دی اور تھوڑی چانول زعفران میں رنگ دیکر دیکھ کے ایک گھنٹہ میں
اوپر اسکے گھی دیکر چانوں پر اٹے کی ٹکیہ رکھ کر دیکھ کے سوہنے کو آئی سے بند کرے اور اوپر دھو کر
پتھر رکھ کر ایک پنچ دیکر دیکھ کے چاروں طرف آگ کہہ کر دم کرے بعد اوس ادر بہی سے اولادے

تیار ی پخت پلاؤ

ماہی پلاؤ ماہی دو سیر بہر سیر بہر گوشت برامی آبجوش سیر بہر دار چینی ۴ ماشہ لونگ لایچی
دو ماشہ پیاز پاد بہر آدرک ۵ پاؤ مچ سیاہ اولہ کشنیر آدہ پاؤ جغرات پاؤ بہر تیل ۴ تولہ ۵ ماشہ
سونف و زیرہ چہ تولہ چار ماشہ بیں پاؤ بہر نمک ۴ تولہ ۴ ماشہ ماہی کے پارچہ بنا کے دھو کر
بعد اوسک سونف و زیرہ سی دھو پھر دو گھڑی تک تیل ملکر رکھے بعد ازاں بیں دھو کر
پھر سونف اور دہی میں دو گھڑی تک رکھ کر دھو پھر آدہ مصالحہ پیکر پارچہ چوبیس
لگا دی بعد ازاں روغن زرد میں پیاز کو سرخ کر کے گوشت میں بکری کے آدرک و کشنیر
اور نمک ملا کر بخنی پکا دی اور بخنی کے شور بہ کو جہاں کہ لونگ و گہنی کا گہا ر دی اور بخنی کے
پاؤ چوٹکو دور کر دی اور دیکھ میں آئی کی ٹکیہ کہہ کر اوپر ماہی کے پارچہ رکھی اور مصالحہ درست
اور درک کتر کر دیوی پھر چانوں کو پانی میں او بالکر شور بہ میں ملا کر پارچہ کے اوپر رکھ کر دم سے

اور اوپر سے گہی دی اور اگر ماہی پلاؤ کو بکری کی گوشت کی بخنی ندی تو آٹھ تولہ چار ماشہ چنی
 کی دال لیکر پانچیں جوش کرے اور کھلیر سے دال کی کف نکال کر بطور بخنی کے تمام مصالحہ بخنی کا دیکر
 کھٹ کر گہی دیکر بخنی پکائی جب وہ جوش کھانی تبا و سگ شور بہ کو صافی میں چھانکر لونگ
 اور گہی سے بگھاری پھر چانولونکو اس دال کے شور بہ میں بھگو کر پولاؤ دم گرمی مگر چانول و ل
 او بال لے اور اوپر سے گہی دی تو یہ بخن و پلاؤ ہوگا اگر چاشنی دار کری تو شکر سیر بہر لمیوں سیر بہر
 کشمش ۷ تولہ ۴ ماشہ بادام سات تولہ ۴ ماشہ لیکر شکر کی چاشنی پکائی جب مچھلی کے پارچوں کو
 مصالحہ دیکر گہی میں بھون لے تب ادھی چاشنی دیکر پارچوں میں ڈالی اور آگ پر رکھی
 کہ چاشنی خشک ہو جاوی اور باقی چاشنی کو بخنی کی گوشت کی شور بہ میں ملا کر دیگچ میں
 گوشت کی تالیاں ۴ سیر چانولونکو بالکر شور بہ شیرہ دار میں ڈلو کر گوشت کی تہ پر بچاوے
 اور باؤ گھر سے ۳ پانچونہ پنہنی اور اوپر باقی کا گہی دے جب پلاؤ قاب میں نکالی تو اوپر
 سے وہ پارچہ مچھلی کے جو چاشنی دار رکھی ہیں رکھی اور سیوہ کو گہی میں بھونکر قاب کے اوپر ڈال کر
 اگر لعاب دار پکانا ہو تو مچھلی کے پارچوں کو مصالحہ دیکر گہی میں بھونکر دیگچ میں گہی ڈالکر لونگ کا
 بگھار دی اور لونگ کو گہی میں سے نکالکر لہسن و ریازہ سے مچھلی کے پارچوں کو بگھار دی اور کشنیر
 ۷ تولہ ۴ ماشہ اور بادام یکی برابر لیکر پانچیں بیکر ڈالی جب لعاب خشک ہو جائی اور تھوڑا
 لعاب رہ کر گہی آواز دی تب چانول دم دی اور وہ پارچہ ماہی لعاب دار قاب میں
 چانولونکی اوپر نکالی پلاؤ بخت دم دار مرغ ایک عدد گوشت پاؤ بہر سیر بہر
 روغن زرد تین پاؤ دار چینی ۳ ٹک لونگ الایچی ۳ ماشہ مرچ سیاہ تین ماشہ زعفران ایک ماشہ
 جنرات تین پاؤ پناڑا و بہرادرک یکتولہ ۷ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ کشنیر ایک تولہ
 ۷ ماشہ کشمش آدھ پاؤ گوشت کا قیمہ کر کے گہی میں پیاز سرخ کر کے بگھار دی پھر نمک پانی
 اور کشنیر دیکر دو پیازہ مصالحہ پر کرے اور پھر بگھار دی بعد ازاں وہ قیمہ ورا درک اور
 کشمش ملا کر مرغ کی پیٹ میں سپرد اور ایک ڈوزہ سے باندھ کر زعفران اور مصالحہ لگا کر

گہی میں بہوتے اور تھوڑا سا پانی دی کہ وہ مرغہ ٹھجائی جب وہیں گہی رہی جانی تو اوتارنے
 اور پہر چانوں کو بالکر اور لونگ در دار چینی ڈالکر دوسرے دیکچ میں چلاو یعنی بغیر گوشت کے
 چانوں کو دم دی اور اوپر سے گہی دی جب چلاو کو قاب میں نکالی مرغہ معہ گہی کے پلاؤ کے
 اوپر رکھ دے مرغہ کی پلاؤ گوشت سیر بہر بہر بخیر روغن زرد ڈھائی پاؤ دار چینی
 ۳ ماشہ لونگ لایچی ۳ ماشہ مرغ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر اور کل یکم تولہ ۸ ماشہ کٹ نیز اتولہ ۸ ماشہ
 بیضہ منہ ۵ عدد ساگ پالک پاؤ سیر زردک پاؤ سیر بخود سبز آدہ پاؤ نک لاہوری ۵ تولہ زیرہ
 دھڑی بہر گوشت کو گہی اور پیاز اور درک درکش نیز دیکچ جینی بکادی اور پہر گوشت کے پارچہ
 جدا کر کے شور بہ کو صفائی میں چھانکر لونگ و گہی سے بگہار دی اور پہر چانوں کو بالکر اور
 شور بہ میں گلاوی بہر دیکچ میں زیرہ بچا کر اوپر سے گوشت کی تہ لگاوی اور مصالحہ دیکر
 اوپر گوشت کے چانوں کو بچاوی اور گاجرین و رخود سبز چانوں کے اوپر رکھ کر دو گھڑی
 تک پخت دیکر دم دی اوپر سے گہی دیکر ساگ کو گہی اور نمک یکر بکادی اور طباق میں
 اوس ساگ کی تہ لگا کر انڈونکو ساگ کے اوپر نرگس کی طرح جمائی اور طباق کو آگ پر رکھے
 جب وہ انڈے پک جائیں تھوڑا سا گرم مصالحہ اور نمک پیکر چڑک دی اور جب پلاؤ کو
 قاب میں نکالی اُس نرگس کو پلاؤ کے اوپر رکھی مار بجنی پلاؤ گوشت سیر بہر بہر بخیر
 روغن زرد آدہ سیر شکر تین پاؤ رنگتہ چار عدد دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ پیاز پاؤ بہر
 اور کل اتولہ ۸ ماشہ کٹ نیز اتولہ ۸ ماشہ زیرہ دھڑی بہر حبزات پاؤ بہر لیموں آدہ سیر نک لاہوری
 اتولہ ۸ ماشہ رنگتہ و کلا پوست اوتار کر نمک لگا کر چیری کی نوک سے سوراخ کرے اور
 وہی میں ڈال دی بعد ایک گھڑی کے پانی دھو کر اور پانی میں جوش کرے بعد اوس پانی
 ایک لیموں کے ترشی ڈالکر جوش دی اگر لیموں نہ ہو تو وہی میں جوش کرے بعد ازاں اتولہ
 چار ماشہ شکر اور ایک لیموں اوس پوست میں ڈالکر جوش دی پہر بہر شکر کا شیرہ انگشت
 بیچ بک کر اوس میں گلا کر کہہ چوڑی بعد ازاں گوشت کو پیاز اور درک و گہی اور نمک ر

کشتینز دیکر بخنی پکا دی شور بہ کو گوشت سے جدا کر کے صفائی میں چھان لے اور لونگ اور گہی کا بگہار دک
 اور شور بہ میں آدہ سیر شکر لاکر اور عرق سنگترہ کا اور لیون باقی کا لاکر جوش دیکر بخنی میں
 ملا دی اور زیرہ دیکچہ میں بچھا کر گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دی اور چھچھ سے شیرہ ڈالی اور
 آگ پر رکھے جب شیرہ خشک ہو جائی چاؤ نوٹ کو پکراو پر سے تہ لگا کر پاؤ گھڑی آنچ دیکر دم
 دی اور پر سے گہی دیکر جب قاب میں نکالی پوست رنگترہ کا اوپر کر ہی قبولی مہابت
 خالی گوشت سیر بہر بہر بنڈ ڈیڑھ سیر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دار حبینی دو ماشہ لونگ لایچی
 پیاز پاؤ بہرادرک ایک تولہ ۸ ماشہ نخود سبز یعنی بوٹہ ۸ ماشہ کشتینز ایک تولہ ۸ ماشہ مہر سیاہ چار درک
 کشتینز ۵ پاؤ زیرہ دھڑی بہر تک لاہوری ۵ تولہ گوشت میں گہی اور پیاز اورادرک
 اوکشتینز اور تک دیکر بخنی پکائی پھر گوشت کی پارچوں کو جدا کر کے شور بہ کو صفائی میں چھانکر نوٹ
 اور گہی سے بگہار دی اور زیرہ دیکچہ کے تہ میں بچھا کر بخنی کی تہ لگا کر اوپر سے چاؤ نوٹ کی
 تہ دیکر گرم مصالحہ ڈالی اور نخود سبز کو ایک گوشہ میں رکھ دی اور پاؤ گھڑی کی آنچ دیکر دم
 دی اور اوپر سے گہی دی جب پلاؤ کو قاب میں نکالی تو کشش کو گہی میں بہونکر اوپر سے ڈالی
 پلاؤ نخود سبز بہر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ نخود سبز یعنی بوٹہ ۸ ماشہ پاؤ دار حبینی ۸
 لونگ لایچی دو ماشہ پیاز ۵ پاؤ اورادرک ایک تولہ ۸ ماشہ مہر سیاہ چار درک لاہوری ۵ تولہ
 ۸ ماشہ بوٹہ کی دال کو تک دیکر اورادرک اور پیاز کا قیمہ کر کے دیکچہ میں ڈالی اور تہ لگا کر
 اور پاؤ گھڑی کے آنچ دیکر دم دی اور گہی اوپر سے دی اور بہر چولے سے اوتار لے کر مہر پلاؤ
 اگر مرغ کی پیٹ میں کشش با دام پکرتہ میں دے تو بہتر ہے گوشت سیر بہر بہر بنڈ سیر بہر
 روغن زرد پاؤ سیر شکر آدہ سیر دار حبینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ زعفران ۵ ماشہ
 پیاز پاؤ بہرادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشتینز ۵ تولہ ۸ ماشہ با دام آدہ پاؤ نکات
 لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت میں پیاز اورادرک کشتینز و تک دیکر بخنی پکائے
 پھر پارچوں کو جدا کر کے شور بہ کو صفائی میں چھان لے اور لونگ اور گہی کا بگہار دک

پھر شوربہ میں شکر ڈالکر ایک جوش دے بعد اونچے زعفران شوربہ میں ڈالکر کہہ چوڑی
 پھر دیکھ میں گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دیکر دوچھ شوربہ کی بخنی میں دیکر آگ پر کہہ دی کہ
 شوربہ بخنی میں لمبائی پھر چانوں کو نکو شوربہ میں گلاوی اور گوشت کی تہ پر لگاوی پاؤ گہری
 کی آچم دیکر دم دی بعد اوسکے اوپر سے گہی دی اور سیوہ کو گہی میں بہو نہ کر جب پلاؤ تیار
 ہو جائی قاب میں نکالی تو وہ سیوہ اوپر ڈالی مگر اس پلاؤ میں زیرہ نہ دے ۛ
 قورسہ پلاؤ گوشت سیر بہر بہر سیر بہر روغن زرد آدہ سیر زعفران ایک ماشہ داغینی
 دو ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ خضرات پاؤ بہر پیاز آدہ سیر ادک ۳ تولہ ماشہ کشنیز ۳ تولہ ماشہ
 مرچ سیاہ چاررتی زیرہ سیاہ ۳ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ماشہ گوشت کے چارچہ بنا کر نمک
 لگائی بعد ایک گہری کے دہی لے بعد ایک گہری کے پیاز کو گہی میں لال کر کے گوشت کو
 سہ دہی کے یکہار دی پانی اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کری جب گوشت سرخ ہو جائی پھر پیاز
 گلائیکے موافق چوڑی جب گلابی اور پانی خشک ہو تو پھر آدہی پیاز کو لچھا کر کے گہی میں
 سرخ کرے اور گوشت میں ڈالی جب پیاز اوس میں لمبائی تو تھوڑا سا مصالحہ پیسکر ڈالی اور
 تھوڑا سا ثابت ڈالی پھر زعفران کو پائین پیسکر ڈال دی اور پیاز کے باریک ٹکڑے کھڑے
 گہی میں بہو نہ کر کے اوپر ڈالے اور چانوں کو نکو اور بالکر گوشت کی تہ کی اوپر سجھاوی پاؤ گہری
 کے آچم دیکر دم لگائی اور گہی اوپر سے دیکر چوہی سے اوتارے اور اگر لعاب دار پکانا چاہے تو گوشت
 کا دو پیازہ پکا کر جب دوبارہ پیاز کا لچھا گہی میں سرخ کر کے دو پیازہ ڈالی تھوڑا سا شوربہ
 لعابک واسطی ڈال دی اور جوش دی جب لعاب تھوڑا سا باقی رہ جاوی مصالحہ تھوڑا سا
 پیسکر دی اور چانوں کو نکو اور بالکر مصالحہ ثابت ڈالکر دوسرے دیکھ میں پلاؤ دم دی اور گہی
 اوپر دی جب پلاؤ کو قاب میں نکالی دو پیازہ کو سہ لعابک اوپر رکھی اگر لعاب کیواسطے
 شوربہ بچا ہے بخنی کو نیم جوش کر کے شوربہ چلاؤ کے واسطے نکال لے اور گوشت کو مصالحہ دیکر
 بدستور دو پیازہ بخنی پکاؤ دین قورسہ پلاؤ گوشت سیر بہر چانوں سیر بہر روغن زرد

زعفران ایک ماشہ دار چینی ۴ ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ دہی پاؤہر پیاز آدہ سیر درک تولہ
 ۴ ماشہ کشنیز اتولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ ۳ ماشہ پیاز کو گھی میں سرخ کر کے پارچوں کو اوسیں
 بگھار دی پھر کشنیز اور نمک دیکر گلائی اور سرخ پیاز کو دہی میں ناکار گوشت کے اوپر ڈالی
 جب ایک جوش کہانی تو زعفران اور گرم مصالحہ پسکرتے پر ڈالی اور چائونکو اوبالکر پارچوں
 بچھاوی پاؤ گھڑی کی آچھ دیکر دم پر لگا دی اور گھی اوپر سے دیکر چولہی سے اوتار لی۔
 قورمہ پلاؤ دیگر اوسے دستوری دو پیازہ پکائی جب تیار ہو جائی اور گھی پر رہے
 قباب میں پلاؤ کو نکال کر گھی میں پیاز سرخ کرے اوپر اوس دو پیازہ کی رکھی بھنی پلاؤ سادہ
 گوشت سیر بہر پنج سیر گھی آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ دہی آدہ پاؤم چہ سیاہ
 چار رتی پیاز پاؤہر درک تولہ ۸ ماشہ کشنیز اتولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ نمک لاہوری ۵
 تولہ گوشت کو گھی اور پیاز اور درک ورنمک و کشنیز دیکر بھنی پکائی پھر پارچوں کو جدا کر کے
 شور بہ کو صافی میں چھانی پھر شور بہ کو صاف گوشت کی لونگ اور گھی سے بگھارے پھر گوشت
 کو شور بہ سے نکال کر تھوڑا سا گھی دیکھ میں ڈالکر پارچوں کو اوسیں ڈال دی اور آگ پر دہرے
 پھر دہی اور دو چھ شور بہ کی ڈالی اور مصالحہ ثابت دی تاکہ شور بہ گوشت کا خشک ہو جائے
 پھر چائونکو اوبالکر شور بہ میں گلا کر بھنی پر تہہ لگا دی اور پاؤ گھڑی کی آچھ دیکر دم پر
 رکھی اوپر سے گھی دیکر چولہی سے اوتار لی بھنی تہہ و بالہ گوشت سیر بہر پنج سیر بہر
 روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ چہ سیاہ چار رتی اورک اتولہ ۸ ماشہ
 کشنیز اتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو گھی اور پیاز
 اور درک اور کشنیز اور نمک دیکر بھنی کرے اور شور بہ سے پارچوں کو جدا کر کے صافی
 میں چھانکر لونگ و گھی سے بگھارے اور شور بہ کو آگ پر رکھی کہ لعاب ہو جاوی
 پھر لونگ کا دہنگار دی اور چائونکو اوبالکر اوس شور بہ میں گلائی پھر دیکھ میں زیرہ
 اور گوشت کو دار چینی وغیرہ دیکر اور چائونل اوپر سے دیکر دم لگا دی اور اوپر گھی دی جب قباب

میں نکالی یخنی کو جدا کر دی یخنی پلاؤ شا ہجہ پانی گوشت سیر بہر گوشت حلو ان سیر بہر
چانول سیر بہر گہی آدہ سیر سبز بادام ۸ تولہ ۲ ماشہ وہی آدہ سیر دار چینی ۱۰ ماشہ لونگ الایچی
دس ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز سفید آدہ سیر اور کٹ دہ پاؤنک چٹناک بہر چانول پانچ بہر
کشنیز پاؤ بہر دوسیر گوشت کو پیاز اور اور کٹ درنک اور گہی اور آدہی کشنیز کا لعاب بیکر
یخنی پکائی جب وہ نیم بخت ہو جائی تو گوشت حلو ان کا ڈالی اور جوش دیکر حلو ان کے
گوشت کو شور بہ سے جدا کرے اور گہی میں ول لونگ ڈالی اور بہر پیاز بہر مکر حلو انکی گوشت
کو بگھار دی بہر تھوڑا سا اولٹ پلٹ کر کے باقی کشنیز کا لعاب ڈال دی بہر وہی اور بادام
پیکر ملا دی جب گوشت گل جائی اور لعاب تھوڑا رہے آدہ مصلحہ پیکر ڈال دی اور
رہنے دی بہر یخنی کے شور بہ کو الایچی کی پوست اور لہسن بگھار کر صافی میں چھان لے
اور چانولونکو پانی میں اوبال کر تھوڑی دیر شور بہ میں رکھی بعد ازاں یخنی کی پارچوں کو
دوسری دیکچہ میں تہ لگا کر گرم مصلحہ اور سیاہ مرچ اور زیرہ تہ میں دیکر چانولونکو گوشت
پر ڈالی اور پاؤ گھڑی کی آنچ دیکر دم دی بعد ازاں اوپر سے گہی دیکر چولہی سے اوتار کے
جب قاب میں نکالی حلو ان کی یخنی کا لعاب دہر ڈالی قبولی خاصہ گوشت سیر بہر
بہر سیر بہر گہی ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر اور کٹ
اتولہ ۸ ماشہ کشنیز اتولہ ۸ ماشہ نمک لاسوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ وہی پاؤ بہر گوشت
کے پارچوں میں گہی اور کٹ پیاز کشنیز نمک دیکر یخنی پکائی بہر گوشت کو شور بہ سے جدا کر
شور بہ کو صافی میں چھانکر لونگ اور گہی سے بگھار دی بہر یخنی کے پارچوں کو دیکچہ میں
تہ لگا کر مصلحہ اور زیرہ دیکر اور چانولونکو دہو کر گوشت کی تہ پر ڈالی اوپر سے شور بہ
دے جب نیم بخت ہو جائی اور تھوڑا باقی رہے وہی کو صافی میں چھانکر ڈالی اور
عرق ایک لمیون کا اور گہی آدہ بادیمو اور جب دم لگ جائی تو باقی گہی دیکر چولہی سے اوتار لے
اگر آدہ سیر گوشت کو یخنی کے شور بہ میں نیم بخت نکال کر ملائی اور جوش دیوی اور بہر بلاؤ

کی تہ لگائے تو بہتر ہوگا یعنی پلاؤ شمشہ گوشت سیر بہر بہر سیر بہر روغن زرد آدھ سیر
سیدہ پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر اور کلکلیو
۸ ماشہ کشنیز اتولہ ۸ ماشہ شکر تین پاؤ لیمون تین پاؤ نمک لاہوری ایک تو ۸ ماشہ
زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو گہی اور ک کشنیز دیکر یعنی پکائی پہر گوشت کو شور بہ سے
جدا کر کے اور شور بہ کو صافی میں چھانکر معہ گوشت کی لونگ سے بگھاردی پہر گوشت کو
شور بہ لگ کر دیکھیں کہ لگا کر صالحو دیکر چانوں کو نکالو اب لکڑی چاشنی تیار کری آدھ سیر
چاشنی کو شور بہ میں ملا کر چانوں کو شور بہ میں ڈبو دی اور پہر گوشت کے اوپر تہ لگا کر
پاؤ گھری کی آنچ دیکر دم لگا دی اور اوپر سی گہی دی پہر سیدہ کو گوند کر گرنی میں سخت
کرے سیویان بطور آتش کے باریک تراش کر گرنی میں سخت کر کے گہی میں بہونکر ہا ویر
شکر کے شیرے میں ڈالی جب شہر خشک ہو جائی تو پلاؤ کو قاب میں نکالے اور اوس کے
سیویونکو معہ باقی شیرہ کی رکھ دی زردہ پلاؤ و برنج سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر شکر
آدھ سیر زعفران و کشمش پاؤ پاچھ ماشہ شکر کا شیرہ کر کے زعفران کو پیسکر تھوڑا گہی ملا کر
رکھہ چھوڑی پہر چانوں کو نکالو اب لکڑی شیرہ میں دم کری اور گہی اوپر سے دے جب پلاؤ کو
قاب میں نکالی کشمش اوپر سے ڈال دی شکر پلاؤ و برنج سیر بہر شکر آدھ سیر گہی پاؤ بہر
دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ شکر سفید کا شیرہ پکا کر دار چینی وغیرہ پیسکر تھوڑی
گہی کے ساتھ شیرہ میں ملاوی بعد اوس کے چانوں کو نکالو اب لکڑی شیرہ میں ڈالکر دم لگائو
اوپر سے گرم گہی دے کشمش کو گہی میں بہونکر رکھ لے جب پلاؤ قاب میں نکالے کشمش
اوپر ڈال دے کر مانی پلاؤ گوشت سیر بہر چانوں سیر بہر گہی ڈیڑھ پاؤ دار چینی
دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر اور ک امکتولہ ۸ ماشہ
کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ زیرہ سیاہ پاچھ ماشہ گوشت کو پیاز
اور ک نمک دیکر گہی میں یعنی کرے پہر شور بہ کو صافی میں چھانکر لونگ اور گہی کا بگھا

دی پہر گوشت کو شور بہ سجدا کر کے دیکھ مین تہ لگا کر گرم مصالحہ تہ پر ڈالے چانولونکو نیم جوش کر کے شور بہ مین لگا کر گوشت کی اوپر تہ لگائی اور پاؤ گٹھری آپچ دیکر دم دی اور زیرہ کو پانی مین تر کر کے بعد ازان تیلی پر لے کے چانول اوکس نکل آوین پہر اون زیرہ کے چانولونکو گھی مین سسڑ کر کے معہ گھی کے دم کی وقت پلاؤ مین ڈال دے **کشیلے پلاؤ** گوشت سیر بہر برنج سیر بہر گھی آدہ سیر سیدہ ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچئی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ نمک ۵ ماشہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز ادرک کشنہ نمک دیکر بخنی پکائی پہر شور بہ کو صافی مین چھانکر معہ گوشت کی گھی اور لونگ سو گجبار دی بعد اوسکس سیدہ کو گوندہ کر سویان بنا کر گرمی مین سخت کمری گئی بہون کے جب بہون بجائی تو گھی سے نکال کر پانیکا چھٹیا دی پہر دیکھ مین زیرہ کو بچھا کر گوشت تہ لگا دی اور آدھی سویان گرم مصالحہ دیکر گوشت کے اوپر بچھائی پہر چانولونکو پانی مین نیم جوش سے باقی سب لونکو چانولون مین ڈال کر اور ایک جوش دیکر پانی اور گوشت کی تہ لگا دی اور پے شور بہ ڈالی لیکن شور بہ کا پانی ایسا گرم ہو کہ چانولونکو اوپر پہنچ جائے جب شور بہ خشک ہو وی اوپر سے گھی دی اور بونٹ کی دانہ ایک گوشہ مین چانولون کے رکھ کر دم دی **کشیلے پلاؤ** گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد دھمائی پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچئی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنہ نمک ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت پیاز ادرک کشنہ نمک دیکر گھی مین بخنی پکائی پہر اوسکس شور بہ کو چھانکر لونگ و گھی سے بگھار دی سیدہ کو گوندہ کر اوسکس سویان بنا کر دھوپ مین سخت کر کے گھی مین بہون کے اوپر گھی مین نکال کر اور پانی کا چھٹیا دیکر دیکھ مین زیرہ کی تہ بچھائی اوپر اوسکس گوشت کی پار چونکے تہ لگا کر دیکھ سویان گوشت کی اوپر بہیل کر گرم مصالحہ دی پہر چانولونکو ابا لکر معہ باقی سویون کے گوشت کی تہ پر ڈال دی اور پاؤ گٹھری کی آپچ دیکر دم پر لگائی اور اوپر سے گھی دے اگر

چاشنی دار کرے تو شکر آدہ سیر شور بہ میں ڈال کر دم دی اور جب سویا ہو گئی میں بہوں لے
تو وہی آدہی چاشنی او میں ڈالی اور جب گوشت کی چاشنی خشک ہو جائی تو یہ آدہی سویا گوشت
کی تہ پر رکھ کر دم دی اور آدہی سویوں کو شور بہ میں چانولوں کی ساتھ گلا کر اوپر سے دم دی
اور گھی دی شکر تین پاؤں لیموں تین پاؤں **حسینی پلاؤ** گوشت سیر بہر چانول سیر بہر
گھی آدہ سیر شکر آدہ سیر انار ڈیڑھ پاؤں سپاری تین تولہ ہم ماشہ دار چینی تین تولہ ہم ماشہ
لونگ الائچی تین تولہ ہم ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤں بہرادرک ایک تولہ ہم ماشہ کشنیز
ایک تولہ ہم ماشہ نمک لاہوری ایک تولہ ہم ماشہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیازادرک
کشنیز نمک دیکر بھجنی گھی میں پکائی پھر شور بہ کو صافی میں چھانکر سم گوشت کی گھی اور
لونگ میں بگہار دی بعد ازاں گوشت کو شور بہ سے نکال کر دیگچہ میں زیرہ ڈال کر گوشت
کی تہ لگائی اور شیرہ تیار کر کے چاشنی انار دانہ کی اور ایک سپاری ثابت شیرہ میں
سوافق رنگت کے ملا دی اور تھوڑا سا لیموں کا عرق اور شیرہ کو شور بہ میں بھجنی کچے
ملا کر گوشت پر دو چھچھ شیرہ کے دیکر آگ پر رکھی کہ شیرہ گوشت میں سر نہ ہو جائی پھر چانول
نیم جوش دیکر شور بہ میں گلا کر گوشت کی تہ پر رکھ کر دم دی اور ایک چم دیکر اوپر سے
گھی دی سیوہ کو گھی میں بہو کر جب قاب میں پلاؤ نکالی اوپر سے ڈال کر کشمش
تین تولہ ہم ماشہ بادام تین تولہ ہم ماشہ **ماربان پلاؤ** گوشت سیر بہر گندم سیر بہر
روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤں بہر
ادرک ایک تولہ ہم ماشہ کشنیز ایک تولہ ہم ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ
زیرہ سیاہ تین ماشہ گپہوں کو پائیں اسقدر جوش دی کہ اونکا پیٹ پھٹ جائے
پھر خشک کر کے چکی میں دلی بعد اوس کے گوشت کو پیاز اورادرک اور کشنیز اور
نمک دیکر بھجنی گھی میں پکائی پھر شور بہ کو چھانکر سم گوشت گھی اور لونگ میں
بگہار دی پھر گوشت کو شور بہ سے نکال کر دیگچہ میں زیرہ چھا کر گرم مصالحہ ثابت

دیکر گوشت کی تہ لگائی اور گھیسوں کو تلی کو گھی میں بھونکر شوربہ میں گلائے اور تھوڑا سا گھی
 بھی ڈالی پھر گوشت کی تہ پر رکھ کر پاؤ گھڑی کی آچھ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دیکر پھٹی
 سی اوتار لی اسطرح سے میدہ کی سویاں تیار کر کر کشکینی پلاؤ پکائے کھجوا پلاؤ گندم بن
 سیر بہر گوشت سیر بہر روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مچ سیاہ
 چاررتی پیاز پاؤ بہر درک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیزا یکیتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری
 ۵ تولہ زیرہ تین ماشہ گھیسوں کو بالو میں بھنوا کر پیاز رکھے گوشت کو پیاز اور رک
 گھی نمک کشنیزا دیکر بخنی پکائے شوربہ کو صافی میں چھانکر لونگ درگھی میں بکھا
 دی پھر گوشت کو شوربہ سے جدا کر کے دیکچہ میں زیرہ ڈالکر تہ لگاوی اور آدہ گھی
 اور گرم مصالحہ دی پھر شوربہ میں گھیسوں کو گلاوی اور باقی گھی اوس میں ڈالی جب گھیسوں
 کھجوا دیں تو گوشت کی تہ لگا کر پاؤ گھڑی کی آچھ دیکر دم دے بعد چار گھڑی کے چولہے
 سے اوتار لے سیر پلاؤ گوشت سیر بہر روغن زرد تین پاؤ لہسن سیر بہر دار چینی
 تین ماشہ لونگ لایچی تین ماشہ مچ سیاہ چاررتی پیاز پاؤ بہر درک یکیتولہ ۸ ماشہ
 کشنیزا یک تولہ آٹھ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز
 اور رک گھی نمک کشنیزا اور لہسن دیکر گھی میں بخنی کرے اور باقی لہسن کو کتر چار
 گھڑی نمک چھانلوں کی ساتھ پانی میں بھگو دی اور شوربہ کو بخنی کے چھانکر لونگ اور
 گھی میں بکھا دی پھر گوشت کو شوربہ سے جدا کر کے دیکچہ میں زیرہ بچھا کر تہ لگاوی
 اور گرم مصالحہ ڈالی پھر چھانلوں کو مع لہسن کے جوش دیکر بخنی کے شوربہ کے ساتھ ملا کر گوشت
 پر تہ لگائے اور چار گھڑی تک دم دی اور پھر اوپر سے گھی دیکر چولہی سے اوتار لے
 آمو پلاؤ گوشت سیر بہر پھنچ سیر بہر روغن زرد آدہ سیر عدس یعنی سہ پاؤ بہر
 دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مچ سیاہ چاررتی پیاز پاؤ بہر درک یکیتولہ آٹھ
 ماشہ کشنیزا یک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز

آؤز تک کشینز گہی دیکر کھینی کچائی پھر شور بہ کو صافی مین چھانکر سبھ پارچوں کے لونگ در گہی مین
 گہار دی پھر پارچوں کو شور بہ سے جدا کر کے سور کو پانی مین جوش دیکر گہی مین بہوں کے
 دیکچے مین زیرہ ڈالکر کھینی کے پارچوں کے لگا کر گرم مصالحہ دیکر ایک گوشی مین آدھی سور
 رکھد بعد ازان چانوں کو نیم جوش کر کے شور بہ مین باقی سور کے ساتھ بہگو کر گوشت کی تیر
 لگاوی اور پاؤ گہڑی کے آچھ دیکر دم دی اور اوپر سے گہی دیکر چوہی اوتار دی وی کو کو پلاؤ
 مرغ ایک چوزہ گوشت سیر بہر بقیہ مرغ پانچ خد دیر پنج سیر بہر روشن زرد تین پاؤ دار چینی
 چار ماشہ لونگ لالچی ہم ماشہ مرج سیاہ چاررتی پیاز ڈیڑھ پاؤ درک پانچ تولہ دہی آدہ پاؤ
 کشینز تین تولہ ہم ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ گوشت کا باریک قیمہ کر کے
 گہی مین گہار دی نمک در کشینز دیکر دو پیازہ پکائی آدہ سیر گوشت کو دس ماشہ درک ملا کر
 پیسے پسا ہوا مصالحہ اور تھوڑی سفیدی اٹھکی ملا کر کو فنی بنائی اور گہی مین بہوں کے پھر
 انڈوں کو توڑ کر ہاتھ سے لٹہ کر کے قیمہ پیازہ مصالحہ درک ملا کر گہی مین ڈالی اور اوپر سے
 سرپوش ڈھانک کر تھوڑا پانی ہی دی جب ایک طرف کچائی تو تھوڑی زعفران دی اور مرغ
 کو صاف کر کے نمک و درک کا عرق اور پیاز ملی بعد اوس کے اوس قیمہ کا دو پیازہ پکا کر ہگار دے
 اور گرم مصالحہ ملا کر مرغ کے پیٹ مین بہر کر سبھ پر لگائی پھر دار چینی لونگ لالچی پسیکر دہی مین
 ملا کر مرغ پر ملدی دہی اور مصالحہ اور گہی اور پانی ملا کر بہوں نی وقت چھٹا دیتا رہو
 یہاں تک کہ کباب ہو جائی پھر چانوں کو دار چینی اور لونگ ملا کر اوبالی بعد ازان چانوں کو
 پسا کر دوسرے دیکچے مین رکھکر پلاؤ کی طرح دم دی اور اوپر سے گہی دی جب پیلاؤ قباب مین
 لکالی اون مینون کیا ہونکو اوپر رکھدی قیمہ پلاؤ گوشت سیر بہر برنج آدہ سیر روغن زرد
 آدہ سیر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ زعفران دو ماشہ مرج سیاہ چاررتی پیاز پاؤ پھر
 درک ایک تولہ ۸ ماشہ کشینز ایک تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ نمک لاہوری پانچ
 تولہ گوشت کا قیمہ بنا کر گہی مین پیاز سرم کر کے گہار دی اور پھر بلانی اور نمک اور

کشنیز دیکر دو پیازہ مصالحہ پر پکائی اور زعفران دی اور چانولونکو ادبا لکر مصالحہ کے
 ٹکڑے دیکر پلاؤ دم کرے اور گھی دیکر جب پلاؤ قابی کالی دو پیازہ کو پلاؤ پر رکھی اگر
 دو پیازہ کو تہ لگا کر پلاؤ کو اوپر دو پیازہ کے ڈالکر دم دی تو اچھا ہوگا۔ **تفتجن پلاؤ**
 گوشت ڈیڑھ سیر، بجنج سیر، ہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ ادک ۲ تولہ چار ماشہ زعفران دو ماشہ
 لونگ الایچی ۲ ماشہ شکر سفید آدہ سیر، لیمون آدہ سیر، مغز بادام آدہ پاؤ کشمش آدہ پاؤ پیاز
 پاؤ بہر کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کو ادک اور کشنیز اور نمک اور گھی مین دو پیازہ پکا کر
 شور بہ کو صفائی مین چھانکر لونگ اور گھی کا بگہار دی بعد ازان پارچو نکو شور بہ مین سے
 جدا کر کے شور بہ مین شکر اور تین لیمون ڈالکر جوش دی بعد ازان پارچو نکو شور بہ مین
 ڈالکر اور گرم مصالحہ اور زعفران پیکر ملاوی اور چانولونین لیمون کا عرق دیکر پانہین
 نیم جوش کر کے شور بہ مین گلاوی جب شور بہ اتنا رہ جائے کہ چانولون کے اوپر تک پونچھی
 پارچو نکو اوس مین ڈالی اور ذرا سانک دی جب تیار ہو جائی اوپر سے گھی دی اور بادام
 اور کشمش کو گھی مین بہونکر جب چانول قاب مین نکالے اوپر سے وہ سیوہ ڈال دی۔
تفتجن پلاؤ لعاب ار گوشت سیر بہر بجنج سیر ہر روغن زرد آدہ سیر زعفران دو ماشہ
 دار چینی ۱ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ شکر سفید آدہ سیر، لیمون چار عدد بادام و کشمش پاؤ بہر
 ادک ۲ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر جفات پاؤ بہر کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک تین تولہ
 ۴ ماشہ گوشت کو پیاز اور ادک و کشنیز اور گھی دیکر بخنی پکاوی بعد ازان دس کے
 شور بہ کو صفائی مین چھانکر بہر معہ پارچو نکے لونگ و گھی سے بگہار دی پھر پارچو نکو
 شور بہ جدا کر کے اوس مین سے تھوڑا سا شور بہ لیکر شکر کا شیرہ پکاوی اور تین لیمون دیکر
 پارچہ گوشت کی اور دو حصہ گھی اور زعفران اور ثابت گرم مصالحہ اور سیوہ اور
 تمام شیرہ ملا کر آگ پر رکھی اور اتنا جوش دی کہ شیرہ خشک ہو جائی اور تھوڑا سا رہ جائے
 اور ایک لیمون دیکر چانولونکو پانہین جوش کر کے شور بہ مین باقی مصالحہ اور زیرہ

دیکر دوسرے دیکچے میں بٹیر گوشت کی چلاؤ دم کرسے پہر دہی میں نمک ملا کر دم کے اندر چھینٹا
 دی اوپر سے باقی کا گھی ڈالی جب چانولونکو قاب میں نکالی تو شیرہ دار تو رہے کہ جو تیار ہے
 سہ لعاب چانولونکی اوپر رکھے دی اگر ہمارے چانولونکی لعاب دار دم دینا چاہے تو جب اوپر
 کی ترکیب گوشت میں شیرہ خشک ہو جائے اور تھوڑا سا رہی تو پہر چانولونکیں ایک
 لیموں دیکر اوبال لے اور چانولونکو شوربہ میں مصالحوں ثابت دیکر گلا دی اور پہر چانولون
 کو پار چوہر رکھ کر پاؤ گھڑی تک دم دی انکار سے اوپر رکھے اور چاروں طرف دیکچے کے سبب رکھے
 گریچے دیکچے کے آگ کم رکھی تا دماغ نہ لگ جائی اور لعاب نہ میں بچائی اور اوپر گھی دے
 اور شیرہ اتنا ہو کہ نہ کی چانول شیرین ہوں اور اوپر کے نمکین اگر پلاؤ کی مانند چاشنی رکھنی
 ہو تو آدہ شیرہ لیموں کا پخت ہوئی قبولی گوشت سیر بہر بہر پخت سیر بہر روغن زرد آدہ سیر
 دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی بادام تین تولہ سم ماشہ پیاز سفید
 دوسیر اور ک تین تولہ ہا ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ تین شاہ
 گوشت کو پیاز اور اور ک اور کشنیز اور نمک یکر گھی میں بھجنی پکائی پہر شوربہ کو صافی
 میں چھانکر لونگ و رگھی کا گہا ر دی پہر تمام پیاز کو گھی میں سرخ کر کے پیکر گوشت میں
 ڈالی جب لعاب خشک ہو جائی مصالحوں و زیرہ گوشت میں ڈالی پہر چانولونکو نم جو ش
 کر کے شوربہ میں گلا دی اور بعد ازاں گوشت کی اوپر نہ لگا دی اور پاؤ گھڑی تک آچھ دیکر
 دم کا دواؤ پر سے گھی ڈالی املی پلاؤ گوشت سیر بہر بہر پخت سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ املی آدہ
 شکر آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر اور ک یک تولہ
 ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز آدہ پاؤ نمک لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت کو صافی
 اور اور ک اور کشنیز اور نمک دیکر گھی میں بھجنی پکائی پہر شوربہ کو صافی میں چھانکر سیر
 کے لونگ و رگھی سے گہا ر دی پہر گوشت کو شوربہ سے جدا کر کے شوربہ میں املی کوٹنے اور شکر
 ڈال کر چھان لے اور ایک جوش دے بعد ازاں دیکچے میں زیرہ ڈال کر گوشت کی نہ لگائی

اور گرم مصالحہ دے اور چار چھ شوربہ کی گوشت میں دیکر آگ پر رکھی کہ شوربہ خشک ہو جائے
 بعد ازاں چانوں کو کسر پائیں اور بالکر شوربہ میں بہنکو کر گوشت کی تہ پر لگائی ایک پنچ دیکر دم دے
 اور اوپر گھی دے جب پلاؤ قاب میں نکلو کشش کو گھی میں بہنکو کر اوپر ڈالی باد بخان
 پلاؤ گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد آدہ سیر باد بخان سیر بہر دار چینی تین ماشہ لونگ
 الائچی تین ماشہ مرچ سیاہ چار دہتی پیاز پانچ اورک یک تلوہ ۸ ماشہ زعفران ایک تلوہ ۸ ماشہ
 نمک لاہوری پانچ تلوہ کشنیز ایک تلوہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ تین پاؤ گوشت میں
 اورک وزنک کشنیز اور پیاز اور گھی دیکر بخنی پکاوی بہر شوربہ کو صفائی میں چھانکر گوشت
 کو معہ شوربہ کے لونگ و گھی سے بگھار دی بعد ازاں پاؤ سیر گوشت کا قیمہ کر کے گھی میں پیاز
 سرخ کر کے بگھاری اور آب نمک کشنیز دیکر الٹ پلٹ کر سی بہر پانی ڈالکی ماوسی گلا دی و
 گرم مصالحہ اور زعفران کا بگھار دی کر رکھ چوڑے پہر بیگنوں کو اندر سے خالی کر کے لونگ
 سے یا چھری کی نوک سی اونہیں سوراخ کرے اور نمک اندر سے بعد ازاں پانی سے دھو کر
 گھی میں بہنکو کر دو پیازہ پچائی اور گھی میں سرخ کر کے لونگ و گھی سے بگھار دی اور کیا
 لیموں ورتھوڑا آب نمک و اورک ڈالی جب پانی خشک ہو جائی تو بہر چانوں کو کسر پائیں
 جوش کر کے بخنی کے شوربہ میں گلاوی اور دیکچہ میں زیرہ کی تہ لگا کر گوشت کو اوپر لگا دی و مصالحہ
 دیکر چانوں کو اوس کے اوپر ڈال کر ایک پنچ دی اور دم دے اوپر سے گھی دیکر جب پلاؤ کو قاب
 میں نکالی باد بخان کو اوپر اوس کے رکھ دی اگر چاشنی دار کرے تو بعد بگھار نیلے باد بخان
 میں چاشنی دی اور زعفران ڈالی جب چاشنی خشک ہو جائی تو باقی چاشنی کو بخنی کو شوربہ
 میں ملا کر پلاؤ دم کرے شکر سفید آدہ سیر لیموں آدہ سیر ملاؤ ملاوی گوشت و سیر برنج
 سیر بہر روغن زرد تین پاؤ دار چینی ۸ ماشہ لونگ الائچی ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار دہتی گوشت
 پر جھڑا لکڑا تلوہ ۸ ماشہ گھی میں پیاز سرخ کر کے بہوں لی بعد ازاں کشنیز اور نمک
 آب دیکر الٹ پلٹ کر سی جب ہی کا پانی خشک ہو جائی اور گوشت گلجائی تو میدہ کو پائیں

گہو لکڑ صافی مین چھانکر مصالحہ اور نمک و سفیدی سبضہ مرغ کی ملا کر گوشت کی پار چو پیر
 پیٹ دی اور پھر گہی مین بھونک اور پاؤ بھر گہی مین یہ کباب تیار کر لی اور باقی گوشت
 کو پیاز اور درک و کشیز و نمک و گہی دیکر تھنی پکاوی اور شوربہ کو صافی مین چھانکر لونگ
 اور گہی سے سبھ گوشت کے ۸ تولہ ۲ ماشہ گہی مین بگہا ر دی پھر چانولونکو پانین جوش کر کے
 شوربہ مین بھگومی دیکھ مین زیرہ دیکر چانول اور پار چو نکلی تہ لگاوی اور اوپر سے گرم
 مصالحہ دیکر تھوڑی سے آنچ دیکر دم کرے پھر اوپر سے گہی دیکر جب پلاؤ کو قاب مین نکالے
 تو وہ کباب چانولونکے اوپر رکھ دی اگر چاشنی دار کرنا چاہی تو جب دن پار چو نکو گہی مین
 تلے تو نصف چاشنی دیکر آگ پر رکھی جب چاشنی خشک ہو جائی اور گہی پر بھجائی تو
 باقی چاشنی کو شوربہ مین ملا کر دم دے شکر مین پاؤ لیمون تین پاؤ تیار سی فالسہ
 پلاؤ گوشت سیر بہر بہر روغن زرد ڈیڑ پاؤ فالسہ سیر بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی
 ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی اور ک کیتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۸ تولہ ۸ ماشہ کشمش آدہ پاؤ
 مہا اور برائی رنگ دس ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور درک و کشیز و نمک
 مین گہی دیکر تھنی کرے پھر لونگ و گہی سے بگہا ر دی پھر پار چو نکو شوربہ سے جدا کر کے فالسہ
 کو شوربہ مین ملے اور شکر ملاوی اور صافی مین چھانکر ایک جوش دی و درنگ مہا و رکھا
 موافق دی اور تھوڑا سا لیمون کا عرق ڈالی اور دو چھپ گئی دے پھر چانولونکو پانین نیم چو
 کر کے شوربہ مین گلاوی اور دیکھ مین زیرہ بھجاکر گوشت کی تہ لگاوی اور تھوڑا سا گرم مصالحہ
 دی اور تھوڑا سا شوربہ بھی ڈالی اور آگ پر رکھ دے کہ چاشنی گوشت مین خشک ہو جائے
 پھر چانولونکو گوشت پر تہ لگاوی و ایک آنچ دیکر دم دے پھر اوپر سے گہی ملے و جب پلاؤ قاب
 مین نکالی کشمش گہی مین بھونکر اوپر دی اور اگر جاسن پلاؤ پکائی تو اسے طرح پکائے
 لیکن جاسن دو بھر طعمہ پلاؤ حلوان ایک عدد چانول دو سیر روغن سکھ نہ شہر
 دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی پانچ ماشہ مغز بادام آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ درک دہ پاؤ مرچ

۲۴۔ رتی کشنیز آدہ پاؤ دہی پاؤ بہرنگ لاپھوری دس تولہ زیرہ سیاہ دس ماشہ
 حلوان دودھ سی چھڑا یا ہوا گرم پانی میں ڈالکر اولہ کری اور اوکس پیٹ کو بیدہ سی دروکی
 کانوں کو بھی سید بعد از ان بند بندہ جدا کر دی اور دہی سے دھوئی اور اورک و کشنیزنگ
 و گہی دیکر بختی پکائی جب نیم بخت ہو جائی شور بہ جدا کر کے گہی اور پیاز میں بگھار دی
 پہر بادام کو گہی میں بہونکر اور کشنیز سپیکر یا رچونین ڈال دی لونگ لایچی دارچینی ثابت پانچ
 ڈالکر جوش دیوی جب لعاب پارچون میں جذب ہو جائی تو چولہی سی اڈار لی شور بہ کو صاف
 میں چھانکر لونگ سی بگھار دی بعد از ان چائونکو نیم جوش کر کے شور بہ میں گلا دی لونگ
 دارچینی ثابت پانچونین دیکر پلاؤ دم کری اور گہی سے جب پلاؤ کو قاب میں نکالی پلاؤ کو نکلو
 رکھ دی پلاؤ خودی کو فتنہ گوشت شیر بہ نیم سیر بہر روغن زرد دھائی پاؤ زعفران یکا شہ
 شکر ایک شہ سا گہ سو یہ آدہ پاؤ دارچینی ہم ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ بھینہ مرغ
 ایک عدد پیاڑا آدہ سیر اورک ۳ تولہ ہم ماشہ مرغ سیاہ آٹہ رتی بادام آدہ پاؤ کشنیز
 تین تولہ ہم ماشہ میدہ تین تولہ چار ماشہ قیمہ گوشت خام ہم تولہ ہم ماشہ قیمہ چربی ہم تولہ
 ۲ ماشہ نمک ۴ تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ ۳ تولہ ہم ماشہ سیر بہر گوشت کو پیاز اورک کشنیزنگ
 گہی دیکر بختی پکائی پہر لونگ و گہی کا بگھار دی پہر گوشت کو شور بہ سے جدا کر کے دیکھ میں
 زیرہ بچھا کر گوشت کی ۷ لاکر گرم مصالحہ دی پہر چائونکو پانی میں نیم جوش دیکر شور بہ میں
 گلائی پہر گوشت کی تہ پر رکھ اور ایک نیم دیکر دم دی اور پسی گہی ڈالی آدہ سیر گوشت کو
 قیمہ کر کے گہی اور پیاز میں بگھار کر نمک و پانی اور کشنیز ڈالکر اولٹ پلٹ کر کو گلائی اور
 پتھر پر پیسے پیاڑا ایک تولہ ۸ ماشہ اورک ہمراہ قیمہ کچے پستاجائی پہر انڈکی سفیدی اور میدہ
 اور گوشت خام کا قیمہ اور چربی اور مصالحہ ملا کر چنوں کبر ابر گولیان بنائی اور گہی سے
 بہونکر لونگ سی بگھار دی پہر بادامونکو گہی میں بہونکر ڈال دی اور جب لعاب خشک
 ہو کر تھوڑا رہ جائی چولہی سی اڈار لی جب پلاؤ قاب میں نکالی گولیونکو پلاؤ پر رکھ دے اگر

نخودی پلاؤ کو چاشنی دار پچائے دو حصہ شیرہ کی شوربہ میں گوشت کی ملا کر پلاؤ دم دی اور
ایک حصہ چاشنی کا وہ لعاب بادام کی گولیوں میں قیمہ کی ملا کر آگ پر رکھے جب چاشنی خشک ہو جائے
اور پلاؤ قاب میں نکال چکے تو گولیوں کو پلاؤ پر رکھ کر سے شکر تین پاؤ لمیوں تین پاؤ ملو جو پلاؤ
گوشت سیر بہرہ پر نیم شیرہ روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دہی شیریں دو شیر بادام آٹھ تولہ ہم ماشہ
دار چینی چار ماشہ لونگ الائچی چار ماشہ مرچ سیاہ پاؤ ہر اورک ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک
لاہوری ۵ تولہ کشنیر تین تولہ چار ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اورک کشنیر
نمک و گہی و دیگر بخنی پچائی اور پارچہ کو شوربہ سے جدا کر کے پیر شوربہ اور دہی ملا کر صافی
میں چھان لے پیر چانول تھوڑی سی اور بادام پیکر پلوی دیوی لونگ و گہی سے بگھار دے
اور گوشت کو اوس میں ڈال کر جوش دی پیر پارچہ کو شوربہ سے جدا کر کے دیگرچ میں زیرہ ڈال کر
گوشت کی تلگائی اور مصالحہ دیگر باقی باداموں کو گہی میں بھونی اور پیکر گوشت کی تہ پر
ڈالی اور آگ پر رکھی کہ لعاب خشک ہو جائی اور چانول کو نو نیم جوش کر کے شوربہ میں
ڈبو کر سحر شوربہ کی گوشت کی تہ پر ڈالی اور ایک پنچ دیگر دم پر لگائی اور پر سے گہی دیگر
چولہی سے اوتار لے گیسٹانی پلاؤ گوشت سیر بہرہ چانول سیر بہرہ روغن زرد ڈیڑھ پاؤ
دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ ہر اورک ایک تولہ ماشہ
بادام آدھ پاؤ دہی سیر بہرہ دودھ آدھ سیر کشنیر ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ
سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور اورک و نمک و کشنیر و گہی دیگر بخنی کرے تھوڑا شوربہ
کھا لکڑی اور پاؤ سیر دودھ ملا کر صافی میں چھانکر چانول کا پلوی ملا کر آدھ لگے
میں لونگ سے بگھار دے پیر گوشت کے بارچے اوسیں ڈال دے اور آدھ مصالحہ
بیا ہوا اور بادام گہی میں بنے ہوئے مصالحہ کے ساتھ بیکر لعاب آٹھ کا بارچہ نہیں
ڈال دے اور آگ پر رکھے جبکہ دہی خشک ہو جائے اور تھوڑا سا باقی رہے
تو چانول کو نو نیم جوش کر کے بخنی میں لونگ و دار چینی و زیرہ ملا کر دوسرے دیگرچ میں ڈال کر

پلاؤ دم دے اور باتنی کا دودھ اور گھی اوسیس ڈال دی جب چانولونکو قاب میں نکالی پارچونکو
جو تیار رکھی ہیں سہ لعابک چانولونپر رکھ دی اور خشک بے زعفران گیلانی پکائی تو پاوسیر دودھ
میں چانولونکو جوش دی اور بخنی بدستور پکائی اور اگر چانولونکو پانی میں نیم جوش کر کے شوربہ
بخنی میں بھگو دی اور جب دہی اور لعاب باوام گوشت کی پارچونیں خشک ہو کر تھوڑا
رہ جائی چانولونکو گوشت کی تہ پر لگا کر انگارونپر دم دے اوپر دیگچے کے اوپر چارونظر
اوس کسے انگارے رکھی دیگچے کے نیچے آگ نہ رکھی تا جو لعاب نہ میں باقی رہی اوپر سے دودھ
اور گھی کا چھینٹا دی تیار کی کنڈن پلاؤ گوشت سیر بہر بہر بخنی سیر بہر بخنی زرد ڈیڑھ پاؤ
بیضہ مرغ پاچھ عدد دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر اور کیکٹولہ
آٹھ ماشہ کشنیر تین تولہ ماشہ چربی دو ماشہ نمک پاچھ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ تین پاؤ گوشت
پیاز ادک کر کشنیر و نمک گھی دیکر بخنی کرے شوربہ کو صفائی میں چھانکر لونگ سے بکھا دی
پھر پاؤ بہر گوشت کا قیمہ کر کے اور نیم سخت و نیم خام کر کے مصالحہ اور چربی ملا کر سل پر پیسے انڈونکو
پانی میں جوش کر کے قیمہ کو پارچونپر لپیٹ کر گھی میں بھونی پھر دیگچے میں بچھا کر پارچونکی تہ لگا
اور گرم مصالحہ دی اور چانولونکو نیم جوش کر کے شوربہ میں گلا کر گوشت کی تہ پر ڈال کر ایک
آنچ دیکر دم پر لگا دی اور وقت دم دینے کی انڈے چانولونکی اوپر رکھے اوپر سے گھی
دی اگر چاشنی دار کر کے چاشنی کو شوربہ میں ملا کر تھوڑا شیرہ چاشنی کا گوشت کی تہ پر
ڈالی اور بیضونکو گھی میں بھونکر گوشت کی تہ میں چاشنی ڈالی اور آگ پر رکھی جب
چاشنی پارچونیں ورائونیں خشک ہو جائی تو چانول ہلکے ہوئے تہ پر ڈال کر دم کری اور
گھی دی جب پلاؤ کو قاب میں نکالی انڈونکو چانولونپر رکھی شکر آدھ سیر لمبوں آدھ سیر اور
اگر انڈونکو گھی میں جدا بھونکر تھوڑی چاشنی دیکر الگ گھی اور پلاؤ کو جدا دم و جب
پلاؤ قاب میں نکالی تو انڈونکو اوپر لگا دی شیرازی پلاؤ گوشت تین پاؤ بہر بخنی
روغن زرد ڈیڑھ پاؤ بیضہ مرغ پاچھ عدد دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مچ سیاہ

چار رتی پیاز پاؤ بہرادرک ایکتولہ آٹہ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ کشنیز تین تولہ چار ماشہ
 خوابی تین تولہ چار ماشہ کشمش تین تولہ چار ماشہ پتہ تین تولہ ۴ ماشہ مغز بادام تین تولہ
 ۴ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اورادرک اور کشنیز اور نمک اور گھی و دیگر بھجنی
 بکائی پھر شور بہ کو جہانکرمہ گوشت کی لونگ سی بگہاری پھر گوشت کو شور بہ سی جدا کر کے
 دیکھ مین زیرہ ڈالکر گوشت کی تہ لگا کر صالحم دی پھر چانوں کو نکونیم جوش کر کے شور بہ مین گلا
 گوشت تہ پر ڈالکر ایک پنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی ڈالکر پاؤ بہر گوشت کا قیمہ الگ کر کے
 پیاز کو گھی مین سرخ کر کے قیمہ کو بگہار دی پھر آٹہ نمک کشنیز دیکر اولٹ پلٹ کر کے دوپیا
 کر کے اور سب سیوہ اور اندون کھنڈی مسیکر دوپیا زہ مین قیمہ ملائی ۱۱ طباق مین تہ
 لگا کر اندون کو نرگس کی طرح آگ پر رکھی کہ کچا دین جب پلاؤ قاب مین نکالی تو نرگسی پیاز
 کو اوپر رکھدی اگر چاشنی دار کرے تو چاشنی کو تار بند کر کے دو حصہ شور بہ مین بھجنی کے
 دیکر پلاؤ دم کری اور ایک حصہ کو نرگسی قیمہ مین دی شکر آدہ سیر اور لیمون آدہ سیر
 پلاؤ شکر شیر گوشت سیر بہر بہر پنچ سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دار چینی دو ماشہ
 لونگ لالچی دو ماشہ مچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر دودہ آدہ سیرادرک تین تولہ ۴ ماشہ
 بادام کشمش پاؤ بہر کشنیز تین تولہ چار ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ ۴ ماشہ گوشت کو پیاز اور
 اورک ڈنک و کشنیز و گھی و دیگر کم شور بہ کی بھجنی کرے پھر شور بہ کو صافی مین جہانکرمہ لونگ
 اور گھی سے بگہار دے اور پھر دودہ کو جوش دی کہ پاؤ بہر رسیاوی پھر چانوں کو نکونیم جوش
 کر کے دودہ مین ڈالی اور آگ پر رکھی جب وہ خشک ہو جاوی تو شور بہ بھجنی کا دیکر چانوں
 گلا دی اور پاؤ بہر نکونیم مین تہ لگا کر اور صالحم دیکر چانوں کو نکونیم اور نرگسی پھر ایک پنچ
 دیکر دم کری اور اوپر سے گھی دی سیوہ کو بہون رکھی جب پلاؤ قاب مین نکالی سیوہ
 اوپر ڈالی اگر چاشنی دار کری شکر شور بہ گوشت مین ملا کر پلاؤ دم کری اور بھجنی کے پاؤ بہر
 لونگ اور گھی سے بگہار دی اول اس مین دودہ ڈالی جب وہ خشک ہو جائی

تو لعاب کشینہ کا اور بادام گہی مین بہونکر اور پیکر کشینہ کے ساتھ ملاوی مصالہ ثابت ڈالو
اور چانولونکو نیم جوش کسے شور بہ مین پلاؤ دم کری جب قاب مین نکالی تو بارچونکو معہ
لعاب کے اوپر رکھدی لقمہ پلاؤ گوشت دوسیر چانول سیر بہر گہی سیر بہر دار چینی
سہ ماشہ لونگ لایچی سہ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشمش پاؤ بہر بادام پاؤ بہر پستہ پاؤ بہر
ادرک آدہ پاؤ پیاز پاؤ بہر سیدہ آدہ پاؤ بیضہ مرغ دودھ و تخم و بریان یعنی چینی ۳ تولہ
سہ ماشہ نمک لاہوری ۸ تولہ سہ ماشہ زیرہ سیاہ ۳ ماشہ سیر بہر گوشت کو پیاز ادرک کشینہ
نمک و رگہی دیکر بخنی پکاوی اور شور بہ کو صفائی مین چھانکر لونگ و رگہی سے بگھاردی
اور زیرہ دگھی مین ڈالکر بارچونکو شور بہ سے جدا کر کے تہ لگائی پھر گرم مصالہ دی پھر چانولونکو
پانچ مین نیم جوش کر کے شور بہ مین ڈبو کر بارچونکی اوپر تہ لگاوی اور ایک پنچ دیکر دم کرے اور پھر
سے گہی دی اور سیر بہر گوشت کا قیمہ باریک بنا کر آٹھ تولہ سہ ماشہ گہی مین پیاز کو سرخ کر کے
قیمہ کو بگھاردی پھر پانی اور کشینہ ادرک یکسیر فیہ دو پیازہ پکائی پھر دو پیازہ مین
ادرک دو پیازہ لاکر سل پرسی آدہ مصالہ اور سیدہ اور انڈیکلی سفید سی اور مین ملا کر تہ
اور پستہ و بادام بہونکر جو کوب کری اور کشمش گولی کے پیٹ مین رکھ کر قیمہ کی گولیاں لقمہ
کی برابر بنا دی اور گولیونکو گہی مین بہونکر مین تولہ چار ماشہ بادام گہی مین بہونکر پیسے
اور تھوڑا شور بہ بخنی کا ملا کر آٹھ تولہ چار رتی گہی مین لونگ سی بگھار کر قیمہ کی گولیونکو آٹھ
ڈالی اور جوش سے جب گولیاں گلجائیں اور لعاب تھوڑا باقی رہے تو چوبلی سوا ڈالی
جب پلاؤ قاب مین نکالی تو گولیونکو معہ لعاب کے اوپر رکھدی کہ وہ پلاؤ گوشت سوسیر
پنچ سیر بہر روغن زرد آدہ سیر کہ و شیرین ایک عدد دار چینی ۳ ماشہ لونگ لایچی ۳ ماشہ
مرچ سیاہ چار رتی زعفران یکا ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک یک تولہ ۸ ماشہ کشینہ ایک تولہ
۸ ماشہ نمک لاہوری چھ تولہ آٹھ ماشہ زیرہ مین ماشہ لیمون ایک عدد گوشت کو
پیاز اور ادرک و کشینہ اور نمک اور گہی دیکر بخنی پکائی بعد ازاں بارچونکی تہ لگا کر

مصالحہ ڈالی اور چانولہ نکو پانہیں نیم جوش کر کے شور بہ میں گلا کر گوشت کی اوپر تہ لگا کر
ایک پنچ دیکر دم دی پہر اوپر سے گھی ڈالی اور آدہ سیر گوشت کا قیمہ بنا کر پیاز اور گھی میں
بہن کر قیمہ کو بگھار دی اور آب و نمک و کشنیز ڈالکر دو پیازہ سفید پکانی پہر کہہ دو کو اندر سے
خالی کر کے نمک لگا دی اور چھری کی نوک سے سوراخ کر دی بعد اوسکے مصالحہ اور زعفران
مکھر گھی میں بہون لے پہر قیمہ کو میوں کا عرق اور زعفران اور مصالحہ ملا کر اور گھی کا بگھا
دیکر کہہ دیں بہر دی اور گھی میں بہون لے جب پلاؤ کو قاب میں نکالی تو کہہ دو کو اوپر رکھنا
تیار می پوری پلاؤ گوشت دو سیر برنج باریک سیر بہر روغن زرد آدہ سیر و اچھنی ہم شہ
لوگ لایچی ہم ماشہ مرچ سیاہ چار دہی کشمش پاؤ بہر پتہ پاؤ بہر بادام پاؤ بہر اور کٹ دہ پاؤ
پیاز پاؤ بہر کشنیز تین تولہ ہم ماشہ سفید پاؤ بہر سفید مرچ دو عدد نمک لاہوری آٹھ تولہ
ہم ماشہ نخو دیریاں تین تولہ ہم ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ آدہی گوشت کو پیاز اور کشنیز
نمک و گھی دیکر بخنی پکانی شور بہ کو صفائی میں چھانکر لوگ اور گھی سے بگھا رو سے
پہر و گچہ میں زیرہ بجا کر پار چوٹکی تہ لگائی اور مصالحہ دی اور چانولہ نکو نیم جوش کر کے
بخنی کے شور بہ میں گلا کر گوشت کی اوپر رکھی اور ایک پنچ دیکر دم دی اوپر سے گھی دی اور
آدہ سیر گوشت کا قیمہ باریک کر کے آٹھ تولہ ہم ماشہ گھی میں سرخ کر کے قیمہ کو بگھا رو سے
پہر آب نمک کشنیز ڈالکر دو پیازہ خشک پکانی پہر پیاز اور کٹ ملا کر سل پیسی اور آدہ مصالحہ
اور سفیدہ اور انڈیکھی سفیدی اور چنوں کا مین تہ کر کے پوریاں باریک بنائی اور پتہ
بادام گوگھی میں بہن کر جو کوب کر می اور کشمش کو ان دونوں کے ساتھ ملا کر پوریوں میں بہر
اور چار طرف سے پوری کی سونہہ کو بند کر کے گھی میں بہون لے جب پلاؤ کو قاب میں نکالو
پوریاں اوپر رکھنا آٹھ پلاؤ گوشت سیر بہر برنج باریک سیر بہر روغن آدہ سیر شکر تین
پاؤ انہ سیر بہر و اچھنی دو ماشہ لوگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار دہی اور کٹ ایک تولہ
چار ماشہ کشنیز ایک تولہ ہم ماشہ پتہ کشمش بادام پاؤ بہر نمک لاہوری ایک تولہ ہم شہ

زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیازا درک کشنیز نکال کر گھی و دیگر بخینی کرے پہر شور بہ کو
صافی میں چھانکر لونگ و گھی سے بگھار دے پہر گوشت کو شور بہ سے جدا کر کے رکھ کر چھوڑ دو
آدھی آسو نکو شور بہ میں ڈال کر گلا دمی اور ہاتھ سے ملکر صافی میں چھاتی پہر شکر کا شیرہ
کر کے آدھی آسو نکو لوز کی طرح کر کے پانی میں جوش کری اور پھر ان لوز و نکو شکر کے شیرہ میں گلا کر
شیرہ سے جدا کر کے شیرہ کو بخینی کے شور بہ میں ملائی چھانلو نکو نیم جوش کر کے شور بہ میں گلا کر
پہر پارچہ نکو دیگچ میں رکھ کر زیرہ اور مصالحہ دیگر دو چھ شیرین شور بہ کے ڈال کر آگ پر
کہ گھی کہ اون پارچہ میں جذب ہو جائی پہر چھانلو نکو تہ دیگر آگ پر رکھے اور ایک پچ
دیگر دم دی اوپر سے گھی دی جب پلاؤ قاب میں نکالی آم کے لوز و نکو اوپر رکھی اور
میوہ کتر کر گھی میں بہو نکو اوپر ڈال دے انناس پلاؤ و انناس ڈیڑھ سیر گوشت سیر
برنج سیر بر گھی ڈیڑھ پاؤ شکر تین پاؤ لیموں پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ پیاز
پاؤ بہر کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاهوری ایک تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ دیکھ میں پانی
ڈال کر اوپر اوس کے کہپا چیں رکھی اور اوپر اوس کے انناس کے ٹکڑے کو چھری کی نوک سے سوراخ
کر کے رکھ دے اور جوش دی آدھ سیر انناس کو اوس پانیسی جوش دیگر شکر کا شیرہ بنا کر
انناس کی ٹکڑے کو گلا دمی اور تھوڑی سی شیرہ پر کہ گھی پہر گوشت کو پیازا درک کشنیز
اور نمک و گھی دیگر بخینی پکائی اور شور بہ کو صافی میں چھانکر سہ گوشت کی لونگ و گھی
سے بگھار دمی پہر دیگچ میں زیرہ ڈال کر گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دے اور باقی شیرہ کو
بخینی کے شور بہ میں ملا دی اور سیر بہر انناس کا عرق نکال کر شور بہ میں ڈالی اور چھ سے
شور بہ کو پارچہ پنیر ڈال کر آگ پر رکھی شور بہ بخینی میں خشک ہو جائی پہر چھانلو نکو نیم جوش
کر کے باقی شور بہ میں گلا کر گوشت کی تہ پر ڈالی پہر ایک پچ دیگر دم دے اوپر سے گھی دی جب پلاؤ
قاب میں نکالی انناس کے ٹکڑے کو سہ شیرہ کے اوپر رکھ دے کیلا پلاؤ گوشت سیر بہر
چھانول ڈیڑھ سیر و عن زرد آدھ سیر کیلا نیم پخت دس عدد دار چینی دو ماشہ لونگ الائچی

دو ماشہ شکر تین پاؤں لیمون آدہ سیر پیاز پاؤں بہادر کرک ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری ایک
تولہ آٹھ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور کرک کشنہ نمک ۱ وگرہی دیگر بخنی
کری پہر شور بہ کو صفائی میں چھانکر لونگ وگرہی سے معہ گوشت کی بگہار دی دیکچہ میں
زیرہ ڈالکر مصالحہ اور گوشت کی تہ لگائی پہر آدہ سیر شکر اور آدہ سیر لیمون کی چاشنی
بنا کر شور بہ میں بخنی کے ملا کر دو چھپچھ شور بہ کی گوشت کی تہ پر ڈالکر آگ پر رکھے کہ شور بہ
گوشت میں جذب ہو جائی پہر چانوں کو نکونیم جوش کر کے شور بہ میں گلائی پہر پارچہ نمک
تہ لگا کر ایک پنچ دیکر دم دی اوپر سے گھی دی پہر کیلونکو چار چار ٹکڑے کر کے پاؤں سیر شکر
اور ایک لیمون کی چاشنی بنا کر اوس چاشنی میں گلائی جب بلا وقاب میں نکالی کیلونکو
معہ چاشنی کے اوپر رکھدی سموسہ ملاؤ گوشت ڈیڑھ سیر برنج استمالی سیر بہر
روغن زرد تین پاؤں دارچینی چار ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ بیضہ مرغ یک عدد برگ
بنبول تیس عدد پیاز آدہ سیر اور کرک تین تولہ ۴ ماشہ بخود بریان ایک تولہ ۴ ماشہ کشنہ
۳ تولہ ۴ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ ۴ ماشہ سیر بہر گوشت کو
پیاز اور کرک و کشنہ نمک وگرہی دیگر بخنی پکائی پہر شور بہ کو صفائی میں چھانکر
معہ گوشت کی لونگ وگرہی سے بگہار دی پہر دیکچہ میں زیرہ ڈالکر پارچہ نمک تہ لگا کر
مصالحہ دی پہر چانوں کو نکونیم جوش کر کے شور بہ میں گلا دی بعد ازان گوشت کے اوپر
لگا کر او ایک پنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دے بعد ازان آدہ سیر گوشت کا قیمہ بار یک
بنا کر نیم بخت اور نیم خام کر کہہ کر پیاز اور کرک در مصالحہ ملا کر سل پر پسی بعد ازان سیر
اور انڈی سفیدی اور میدہ کو ملا کر گوندہ لے اور تھوڑی سے گھی کا بگہار دیکر بار یک
بار یک پان کے برابر پور بیان بنائی اور ایک لیک پوری بریان بچھا تا جائی اور قیمہ
بہر کر او سپر پان رکھی اور پہر اوس پر پوری رکھی اسطرح سے دس پور بیان بنا کر چار طرف سے
ان کا سونہ بند کر کے سموسہ کی طرح تیار کری بعد ازان دیکچہ میں پانی بہر کر اور وکی سونہ بہر

ضافی باندہ کر سمون کو اوس کے اوپر رکھے اور دیکھ کر کو آگ پر رکھے تا سمون کو بہا پ
لگے اور سموسہ سخت ہو جائیں بعد ازاں سمون کو تین طرف سے چھری سی کاٹے اور
ایک طرف ثابت رکھے تاکہ اوس کے پیرت قائم رہیں اور پاؤں کو اوس میں سے الگ نکال
لے اور سمون کو گہی میں بہوں جب ملا دو کو قاب میں نکالے سمون کو اوپر رکھ دے
اور اگر چاشنی دار پکائی تو جب سمون کو گہی میں بریان کرے تو پاؤں سیر شیرہ کی چاشنی
پکا کر سموسہ اوس میں ڈال کر آگ پر رکھ دی کہ چاشنی اونہیں خشک ہو جائے اور آدہ
چاشنی کو شور بہ میں ملا کر ملاؤ دم کرے شکر تین پاؤں سمون تین پاؤں شولہ پلاؤ گوشت
سیر بہر پنج سیر بہر روغن زرد ڈالو پاؤں دار چینی ۴ ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ مرج سیاہ
ایک تولہ آٹھ ماشہ پیاز پودہ راک ۳ تولہ ۴ ماشہ چھندر و شلغم و گاجر تین پاؤں پالک پاؤں بہر
کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ دال مونگ اور عدس اور خود پاؤں بہر گہی میں پیاز سرخ کر کے
گوشت کے پار چون کو اوس میں بگہار دی بعد ازاں تینون دالین اوس میں ڈال کے
اور تھوڑا سا الٹا پلٹ کر دی اور کشنیز ڈال دی بعد ازاں پاؤں کی موافق کا شور بہ
پکائی اور چھندر وغیرہ اور راک ڈال کر گلاوی بعد ازاں گوشت وغیرہ کو شور بہ سے
جدا کر کے شور بہ کو صافی میں جہان لے بعد ازاں شور بہ کو معہ گوشت کی لونگ اور
گہی سے بگہار دی پھر دیکھ میں زیرہ ڈال کر گوشت کی تہ لگائی اور مصالحہ دی پھر
چاؤ لونگو نیم جوش کر کے شور بہ میں دار چینی ڈال کر چاؤ لونگو اوس میں گلائی اور بعد ازاں
گوشت پر چاؤ لونگو کی تہ لگا کر چھندر وغیرہ کو اوپر رکھ کر ایک پنج دیکر دم دی اور اوپر سے
گہی ڈالی تیاری سیر ملا گوشت ڈیڑھ سیر ساگ سوید ڈیڑھ سیر پنج سیر بہر روغن زرد ڈالو
پاؤں دار چینی ۴ ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ مرج سیاہ چار دہ پیاز آدہ سیر اور راک ۳ تولہ
۴ ماشہ کشنیز تین تولہ چار ماشہ نمک لاہوری پاچہ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز
اور راک و کشنیز اور نمک اور گہی دیکر بخنی پکاوی پھر شور بہ کو صافی میں چاؤ لونگو گوشت

لونگ درگہی سے بگہا رسی اور ساگ کو تہہ کر کے پانی سے دھو دی اور ایک کپڑے میں
 کرکھٹے سق نکال کر سبزی کو اوسکی دور کر کے پھر چانولونکو نیم جوش کر کے اور شوربہ میں گلاؤ
 گوشت کو دیکچہ میں تہ لگائی اور زیرہ اور مصالحہ دی اور عرق ساگ کا بھی اوس میں ڈال کر
 اوپر سے چانولونکو تہ لگائی اور ایک پنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گہی ڈالی تیار می گہر
 پلاؤ گوشت سیر بہر بہر رخن زرد تین باؤ دار چینی تین ماشہ لونگ لالچی سہ ماشہ
 مرچ سیاہ چار رتی مغز بادام دو ماشہ ملائی پاؤ بہر شکر پاؤ بہر لہسوں کا غرضی پاؤ بہر زعفران
 ایک ماشہ پیارسی ۱۰ ماشہ شکر گف ایک ماشہ پیاز آدھ سیر ادل یک تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ ۳ ماشہ
 گوشت کو پیاز اور ادل و کشنیر و نمک و درگہی و کچر بخنی پکاوسی بعد ازاں شوربہ کو صفائی
 میں چہاں کرے گوشت کی لونگ لالچی اور گہی سے بگہا رسی بعد ازاں چانولونکو نیم جوش
 کر کے شوربہ میں مع مصالحہ کے بھگو دی پھر پاؤ سیر چانولونکو آٹھ تولہ اور چار ماشہ شکر اور
 لیمونکی چاشنی دیکر اور زعفران ملا کر مٹی کے پیالہ میں رکھی اور تھوڑا سا گہی دے اور پھر
 پاؤ سیر چانولونکو چاشنی دیکر اور پسیا کر گوجلا کر اور زعفران ملا کر چانولونکو اوس میں سرسکا
 رنگ ملگئی اور مٹی کے پیالہ میں رکھے اور تھوڑا سا گہی دی اور پھر پاؤ سیر چانولوں کو
 بادام اور ملائی اور گہی میں ملا کر شکر گف سے رنگ کر پیالہ میں رکھی اور پاؤ سیر چانول سفید
 ایک پیالہ میں رکھی بعد ازاں دیکچہ میں زیرہ ڈال کر گوشت کی پارچونکی تہ لگا کر مصالحہ
 باقی گوشت کی تہ پر ڈالی اور ایک پنچ دیکر چاروں پیالوں کو پلاؤ پر کرکھٹ کر دم دی اور اوپر سے
 گہی دی اور جب قاب میں نکالی تو چاروں پیالی الگ الگ ولٹ دی اور اگر چانولونکو
 پانی میں اوبال کر بخنی کے شوربہ میں پکا کر چار رنگ کرے اور گوشت کی تہ پر چاروں رنگ
 کے چانولونکی تہ جدا جدا لگا کر ایک پنچ دیکر دم دے اور اوپر سے گہی دی اور پھر سب لنگو
 ایک جگہ کرے اور زین پلاؤ ہو جائیگا تیار می مقشر پلاؤ گوشت سیر بہر
 بر پنچ باہر یک سیر بہر رخن زرد ڈیڑھ باؤ دار چینی ۳ ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ پیاز

پاؤں پر درک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ دال مونگ شستہ پاؤں پر نمک لاہوری ۵ تولہ
 زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور درک اور کشنیز اور نمک اور گھی و دیگر بخنی پکائی اور
 شور بہ کو پارچوں سے جدا کر کے صافی میں چھانکے اور پھر سہ گوشت کی لونگ اور گھی سے
 بگھار دی بعد ازاں دیکچ میں زیرہ بچھا کر گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دے دال کو تہ پر لگا کر
 اور پھر چائو نو کو مسہ باقی دال کی پانہیں جوش کر کے شور بہ میں گلا کر گوشت کی پارچوں پر
 تہ لگا کر ایک پنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی ڈالی بورانی پلاؤ گوشت ڈیڑھ سیر برہنچ
 سیر بہر زعفران ایک ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ پیاز پاؤں پر درک تولہ ۸ ماشہ کشنیز تولہ بادبجان
 آدہ سیر خضرات سیر بہر مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ شور بہ کو
 بخنی سے جدا کر کے صافی میں چھانک لے لونگ اور گھی سے بگھار دی پھر دیکچ میں زیرہ
 بچھا کر گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دی اور پھر چائو نو کو پانہیں نیم جوش کر کے شور بہ میں گلا کر
 گوشت پر تہ لگا دی اور ایک پنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دی اور پاؤں پر گوشت کا قیمہ کر کے
 اور پیاز کو گھی میں سرخ کر کے کشنیز اور آب و نمک بکڑ دو پیازہ سفید خشک مصالحہ پر رکھ کر
 بادبجان کو صاف کر کے نمک لگا دی اور پھر اونگے اندر قیمہ ہرے اور پاؤں پر گوشت کی پارچہ
 با دمی بنا کر گھی میں بکڑا کر الٹ پلٹ کر کے آب و نمک اور کشنیز اور بادبجان ڈال کر
 دو پیازہ سفید اور مصالحہ دے جب پلاؤ قاب میں نکالی بادبجان مسہ دو پیازہ کی اوپر
 رکھ کر دھبی کا پلیو چائو نو او دودھ ملا کر صافی میں چھانک لونگ اور گھی سے بگھار دی
 اور پلاؤ پر رکھ دے اور زعفران پیکر دی تیاری نارنگین پلاؤ گوشت سیر بہر برہنچ
 سیر بہر زعفران زرد تین پاؤں زعفران ایک ماشہ دارچینی چار ماشہ شکر ف ایک ماشہ لونگ لایچی
 چار ماشہ شکر تین پاؤں لیوں تین پاؤں مرچ سیاہ چار رتی ہفیفہ مرغ ایک دھری پیاز آدہ سیر درک
 تین تولہ ۸ ماشہ بادام کشمش پاؤں پر بخود بریاں ایک تولہ آٹہ ماشہ نمک لاہوری
 پانچ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ آدہ سیر گوشت کو نیم بخت کر کے اور مصالحہ پاہوا ملا کر تہ پر

بعد از آئین اور انڈے کی سفیدی اور تھوڑا سا گھی اور پیاز اور ادک و ایک لیمون کا
 عرق ملا کر ہاتھ سے لت کرے اور پہرہ اسکی پوریان بنا کر اور اس کے اندر سیوہ بہر کرنا نگیون
 کی صورت بنا کر اور بہا پ پر پکا کر گھی میں تلے اور پاؤ بہر شکر کا شیرہ کر کے ناز نگیون کشیر
 میں ڈالی اور اوپر سے زعفران اور رنگرف کا رنگ ڈال کر چاشنی کو خشک کری اور پہرہ شیر
 گوشت کو پیاز اور ادک و کرشیز اور نمک و گھی دیکر چینی پکائی اور شوربہ کو صافی میں
 چھانکر معہ گوشت کے لونگ و گھی سے بگہار دی اور آدھ سیر شکر کا شوربہ میں ملا کر پیچ
 میں زیرہ بچھا کر گوشت کی تہ لگائی اور مصالحہ دیکر دو چھ شوربہ شیرین کے ڈال کر لگ
 پر گھی کر شوربہ خشک ہو جائی پر چانولونکو پانی میں نیم جوش کر کے شوربہ میں گلاو
 اور پہرہ پا چون کے تہ لگا کر اور پاؤ گھڑی آچھ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دی جب پلاؤ
 قاب میں نکالی ناز نگیون کو اوپر کھی کچھڑی پلاؤ گوشت سیر بہر کچھڑی سونگ سیر بہر
 روغن زرد آدھ سیر دا چینی آدھ ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز بڑا و بہر
 اور ک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشیز ایک تہ آٹھ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ زیرہ سیاہ تین
 ماشہ گھی میں پیاز سرخ کر کے گوشت کو بگہار دی اور ادک و کرشیز اور گھی اور نمک یک
 الٹ پلٹ کر کے پہرہ شوربہ زیادہ کر کے شوربہ کو صافی میں چھان لے اور گوشت کی شوربہ
 کو گھی اور لونگ سے بگہار دی پہرہ دیکھ میں زیرہ ڈال کر گوشت کی تہ لگائی اور مصالحہ
 اور کچھڑی کو گھی میں بہونے اور شوربہ میں ڈال کر گلاوی اور گوشت اوپر تہ لگا کر ایک
 آچھ دی اور دم پر لگائی اور اوپر سے گھی ڈالی اور قاب میں نکالی کہنہ پلاؤ گوشت
 پاؤ بہر پرچ متین پاؤ زعفران ایک ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز تہ تولہ ماشہ
 اور ک دس ماشہ نمک لاہوری دس ماشہ گوشت کو چنے جے برابر شکرے کرے اور نمک اور
 ادک کا عرق اور قیمہ پیاز کا اور کشیز اور گرم مصالحہ دیکر چانولونکو آب و نمک سی دھو کر عطر
 میں دنگ کر تھوڑا سا گھی دیکر گوشت ساتھ ملا کر اوپر کھو دھو کر اور زعفران ملا کر گوشت اور

چانو نو نکو او چہری مین بہر دی اور گہی مین بہو نکو تہوڑا سا پانی دی اور سوئی سی سوراخ
کرے جب گلجائی تو اوارلی تیار کی کھٹہ پلاؤ برنج سیر بہر کو لایینی سنگتہ دس عدد
شکر سفید آدہ سیر روغن زرد سیر بہر دار چینی دو ماشہ زعفران دو ماشہ چانو نو نکو دو پہر پائیز
بہو نکو کر کہدی بعد اوسک سنگتہ ون کو خالی کرے اور زعفران اور دار چینی پیسکے چانو نو نکو
ملائی اور بہر چانو نو نکو نازنگیو مین بہر اور بہر چانو نو نکو شکر کی تہ لگا کر چانولے اور
پہر شکر کی تہ دی جب نازنگیاں بہر جائیں اوپر سے نازنگی کارشے اور موہنہ اونکا نارنگی
کے چمکوتی بند کرے اور گہی مین ڈالکر نرم اگ پر بہوئے کہنیہ نازنگین پلاؤ شکلا
شیرہ پکا کر نازنگی کارسل اور زعفران اور دار چینی پیسکر ملاوی اور تہوڑا سا گہی دینی ازان
چانو نو نکو پائیز نیم جوش کر کے شیرہ مین بہو نکو نازنگیو مین بہر اور موہنہ نازنگیو کا اوکے
چمکے سے بند کر کے گہی مین بہوئے کہنیہ کچہری گوشت آدہ سیر برنج پاؤ بہر وال
سوناگ شتہ پاؤ بہر روغن زرد آدہ سیر زعفران ایک ماشہ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لائی
۲ ماشہ مرچ سیاہ چار دینی کشنیز ایک تولا ماشہ پیاز آدہ پاؤ اور ک ایک تولا آٹھ ماشہ نک پائیز
توٹنڈے سیر بہر گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر پیاز کو گہی مین لال کر کے بگہار دی پہر
نمک اور کشنیز دیکر دو پیازہ کوے پہر کچھڑکیو پائیز نیم جوش کر کے دو پیازہ مین ڈال دے
اور مصالحہ اور زعفران پیسکر ملاوی اور ٹنڈو نکو اندر سے خالی کر کے چہری کے نوک سے
سوراخ کر کے نمک لگائی اور بہر دھو ڈالی پہر نمک موافق کا لگے گہی مین نیم بریان کرے
اور بہر دو پیازہ اور کچھڑکی کو ٹنڈو مین بہر کر اوکھا موہنہ بند کر کے اوپر سے مصالحہ اور
زعفران لگا کر گہی مین بہوئے بعد ازان اوچھڑکی کہنیہ کی طرح سے پکالی

بجنی باؤ غیرہ

بجنی گوشت حلوان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر اور ک ایک تولا ماشہ دار چینی

دو ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ جنرات دو ماشہ کشنیز آدھ پاؤ پودینہ ایک تولہ ۸ ماشہ نمک تین تولہ چار ماشہ گوشت کو پیاز اور ادک و کرشنیز اور نمک و دیگر بخنی پکائی پہر شوربہ کو صافی میں چھانکر سب گوشت کی پیاز اور گہی سے بگہار دی پہر لونگ و دردار چینی ثابت شوربہ کے لعاب میں پیکر ڈالی جب گہی رہ جائی اور لعاب خشک ہو جائی وہی کپڑے میں چھانکر بخنی پیر ملا دی بخنی تلوای گوشت دو سیر و عن زرد پاؤ سیر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ بیضہ مرغ ایک عدد پیاز پاؤ بہر ادک یک تولہ ۸ ماشہ کشنیز آدھ پاؤ بادام آدھ پاؤ سیدہ آدھ پاؤ نمک لاسوری تین تولہ ۸ ماشہ گوشت کی پارچہ بنا کر پیاز اور ادک و کرشنیز اور نمک و دیگر بخنی پکائی بعد ازاں گہی میں پیاز کو سرخ کر کے سب گوشت کی شوربہ کو بگہار دی پہر شوربہ کو صافی میں چھانکر سیدہ کو شوربہ میں شہد کیطرم بنا کر آدھ مصلحہ پیکر اور سفیدی مرغ کو ملا کر بخنی کی پارچہ پیر لپیٹ کر گہی میں بہول لے بعد اس کے باقی شوربہ میں پارچہ نکو ملا کر لونگ اور گہی سے بگہار دی بعد ازاں لونگ و دردار چینی ثابت ڈالی اور لعاب اور کشنیز اور بادام پیکر اور پودینہ ڈالی جب لعاب خشک ہو جائی اور گہی رہ جائی چولہی سے اقامالے اور وہی ملا کر کھائی اور اگر گوشت کو دہی اور ادک کا عرق اور نمک و دیگر اور گہی میں پیاز سرخ کر کے گوشت کو بگہار دے اور کشنیز اور آب نمک یک دو پیازہ پکا کر پانی گلانی کی موافق ڈالی اور بعد ازاں شوربہ کر کے لونگ و دردار چینی ثابت و دیگر گلا دی پہر شوربہ کو صافی میں چھانکے اور لونگ سی او سکھو بگہار دی بعد اس کے تھوڑے شوربہ میں سیدہ ملا کر اور مصلحہ دیگر پارچہ کے اوپر لپیٹ کر گہی میں بہول لے بعد ازاں شوربہ باقی کو لونگ سے بگہار کر لعاب و مصلحہ دیگر پکائی تیاری اشکینہ گوشت سیر بہر و عن زرد پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ پیاز پاؤ بہر ادک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ پان سیر بہر نمک تین تولہ ۸ ماشہ گوشت کو پیاز اور ادک و کرشنیز اور نمک و دیگر بخنی پکادی اور لونگ اور گہی سے بگہار دی پہر پارچہ نکو تراش کر قاب میں رکھے اور پیاز کے لچھی اور پان کے ٹکڑے کتر کے ڈالی

اور اوپر سے گہی دانہ کر کے دے تیار می نو بہا ر گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ پیاز سیر بہر جزات تین سیر اور ک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز تین تولہ ہم ماشہ پان سیر بہر نمک لاہوری تین تولہ ہم ماشہ گوشت کو پیاز اور اور ک و کشنیز اور نمک و ر گہی و دیگر بخنی پکاوی اور بہر شور بہ کو دہی ملا کر صاف میں چ پان لے اور پیاز کو گہی میں لال کر کے گہی میں سی نکالی اور دو حصہ گہی کے دہی میں ملا کر لونگ کا گنہا لے لیکن پہلے سے چانول پیکر پلپو او سکا دہی میں ملالی اور بہر گنہا ر دی جب خوب جو شا کہتا او سمیں بہر بار چو نگی باریک اور دراز ٹکڑے کر کے پیاز کو او سمیں ڈالی جب دہی خشک ہو جائی اور تھوڑا سا رہے باقی کا گہی اور مصالحہ ویکچو لہی سے اوتا لے اگر چاشنی دار کرنا چاہے تو جب بخنی پک جائی تو چاشنی ڈالی اور مصالحہ دے شکر آدھ سیر اور لیونل دو سیر بخنی دیگر گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ جزات دو سیر پیاز پاؤ بہر اور ک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز آدھ پاؤ پودینہ ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک تین تولہ ہم ماشہ گوشت کے پارچہ بنا کر گہی میں بہن کر بیکار دی نمک و ر در ک و کشنیز دیگر اولٹ پلٹ کر سے بہر بانی گلانیکے موافق دیگر لونگ زرد دار چینی ڈال کر گلائی بہر شور بہ کو صاف میں چھانکر لونگ سے سمہ گوشت کے گنہا ر دی بہر لعاب کشنیز اور پودینہ کا ڈالی جب لعاب خشک ہو جائی اور گہی پر رہے دہی ڈالے :

تیار می کیا بہا

کباب دریامی گوشت سیر بہر ہضہ مرغ میں عدد روغن زرد سیر بہر دار چینی ہم ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مچ سیاہ تین تولہ ہم ماشہ زعفران دو ماشہ پناؤ دو سیر اور ک تین تولہ ہم ماشہ مہا وریک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز ۲ تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ جزات پاؤ بہر گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر در ک کا عرق اور دہی اور نمک ملا کر پیاز گہی میں سرخ کر کے گنہا

دی بہر کشنیز اور نمک بیکر اولٹ پلٹ کر سی پھر پانی موافق گلائی کے ڈالی جب پانی خشک
ہو جائی تو اس مصالحہ پیکر ڈالی اور دو پیازہ پکائے بعد ازاں مرغ کے آٹھ ونکو پانی میں
جوش کر کے چمکا اوتار لی اور پھر چھری سے ہر آٹھ کے دو ٹکڑے کرے پھر چھری کی
لوک سے پتلے پتلے ورق سفیدی کے اوتار لے اور ہر ایک سیخ پر ایک پارچہ آٹھ پکا اور ایک
ایک گوشت کا لگا دی اور گوشت کے پارچہ کو زعفران بھی لے اور پیاز کو مصالحہ درمیا
پیکر لے اور گہی میں بہون لے اور پارچوں پر تھوڑا سا پانی دیکر لگا دی تا نرم ہو جائے
مرغ سے بقدر خواہش ڈالین تیار میٹھی کیا گیا ہی ماہی سیر بہر روغن زرد آدہ پاؤ دار چینی
۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرغ سیاہ چارنی حشرات پاؤ بہر اور کیکتولہ آٹھ ماشہ کشنیز ایک تولہ
۸ ماشہ تیل کچر تین تولہ ۸ ماشہ نمک سا بہر ۲ تولہ ۸ ماشہ سونف ۲ تولہ ۸ ماشہ بسین آدہ پاؤ
ماہی کے ورق و ورق کتر کے پہلے تیل سے اور پھر سونف سے اور پھر بسین سے دھو اور پھر دھوپ
دھو کر نمک و رادرک کا عرق اور تھوڑا سا مصالحہ اور دھوپ ملکر ٹکڑے چربی کے بھی ور
ورق کر لے اور ایک ٹنگ چربی چھیلے کا سیخ پر چڑھاتا جائی اور چاروں طرف سیخ کے کہیں پیر
باندھ کر انگاروں پر بہونے اور اوپر سے دھوپ اور پانی اور گہی ملا کر دیتا جائے جب
کچا می تو اوپر سے گہی دیکر آگ سے اوتار لے کوفتہ ماہی شامی ماہی سیر بہر زرد
ڈیڑہ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرغ سیاہ چارنی کشنیز ایک تولہ ماشہ
پیاز پاؤ بہر اور کیکتولہ ۸ ماشہ میٹھی وال سونگ پانچ تولہ دارہ خشخاش پانچ تولہ
بسین آدہ پاؤ سونف بریان تین تولہ چار ماشہ سفیدی بیضہ مرغ دودھ حشرات
پاؤ بہر تیل کچر تین تولہ چار ماشہ نمک سا بہر تین تولہ چار ماشہ زیرہ سیاہ تین
ماشہ ماہی کو صاف کر کے دھوپ اور دو گہری نمک تیل میں رکھی اور دھوپ پہر
سونف کے پانی سے اور زیرہ سے دھوپ پہر بسین دھوپ بعد ازاں دو گہری نمک دھوپ
میں رکھ کر دھوپ بعد ازاں ماہی کا قہقہہ کر لے پیاز کو گہی میں سرخ کر کے بکھا روی

پہر آب و نمک کشنیز دیکر دو پیازہ چا دی اور چہری کے پشت سے کوٹکر اور باریک پیکر ذال
کی پیٹھی اور خنخاش و برین پیکر انڈونکی سفیدی اور قمیمہ کچھ گوشت کا آٹھ تولہ اور
چار ماشہ اور صوف بہونی ہونی تین تولہ ۴ ماشہ اور جغرات اور قمیمہ اور درک و برصالح
ملا کر لت کرے اور بطور خاکینہ کے نرم خمیر کرے اور گھی ڈالکر سرپوش ڈال کر نمک ملی و
سرپوش کے اوپر انگاری رکھ دے اور پاؤں سرگھی میں بہون لی اور اگر باہی کے کو قحیہ نانا
چاہے تو صوف ندی اور خمیر و سکا سخت کرے اور گھی میں بہون لے اگر چاشنی دار کرنا
چاہے چاشنی لیمون بنا کر کو فتو لگو گھی میں بہون کر سہ گھی کی چاشنی میں ڈالی اور آگ پر
رکھی تاکہ چاشنی خشک ہو جائی تیار می کباب تلاءوی گوشت سیر بہر روغن زرد یا
سیدہ آدہ پاؤں دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز آدہ پاؤں دارک
ایک تولہ ۸ ماشہ جغرات پاؤں بہر کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ بیضہ
مرغ دودھ گوشت کے چار چہرے بڑے بڑے بنا کر نمک و درک کا عرق لگائی بعد دس کے
دہی ملکر پیاز کوہ تولہ ۴ ماشہ گھی میں سرخ کر کے گوشت کو سہ دہی کے بگھار دی اور لٹ
پلٹ کرے جب دہی کا پانی خشک ہو جائی تو کشنیز دی بعد دس کے پانی گلانی کے صوفی
دیکر شوربہ سے گوشت کو جدار کے شوربہ کو صافی میں چھانے اور بہر شوربہ میں سیدہ ملا کر
سفیدی انڈیکے اور صالچہ اور نمک تلاءوی اور گوشت کی پانچونہ ملکر گھی میں بہون
اگر چاشنی دار کرنا چاہے چاشنی تیار کر کے کبابو لگو گھی میں بہون کر سہ گھی کی چاشنی
میں ڈال دی تاکہ چاشنی کباب میں جذب ہو جائی شکر پاؤں بہر لیمون پاؤں بہر تیسائی کباب
بیضہ بیضہ مرغ دس عدد گوشت پاؤں بہر روغن زرد آدہ پاؤں دار چینی ایک ماشہ لونگ
الایچی ایک ماشہ مرچ سیاہ چاررتی مغز بادام ایک تولہ ۸ ماشہ پیاز آدہ پاؤں دارک ایک تولہ
۸ ماشہ جغرات آدہ پاؤں نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ انڈونکو ک کی طرف سے توڑ کے پیالی میں کالی
اور تمام صالچہ اور گوشت کا قمیمہ اور درک و بر پیاز ملا کر لت کرے پہر اس سب کو انڈونکی

چمکو نہیں بہرے اور آٹے سے اونکا موہ نہ بند کرے اور پانچیس جوش دی جب کچا ویں
پوست دور کر کے پنج پر چڑھاوی اور چہری کی نوک سی سوراخ کرے اور گوشت کی بخنی اور
بھونی بادا سو کا لعاب اور وہی اور تھوڑا سا سیدہ ملا کر لونگ ور گہی سے بگہا ر دی اور پنج
کو انکا رو پیڑ کہکیر بھونک اور یہ لعاب دیر سے دیتا جاوی تاکہ کچا مٹی پڑے

ماہی کباب ماہی سیر بہر روغن زرد یا دہر جزات آدہ سیر دار چینی دواشہ لونگ
الایچی دواشہ زعفران ایک ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشش آدہ پاؤ سونف وزیرہ تین تولہ ماشہ
آرد نخود آدہ پاؤ گوشت پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر درک پاچھ تولہ کشنیز آدہ پاؤ تیل کجھڑ تین تولہ
۴ ماشہ نمک تین تولہ ۴ ماشہ پھلے کا سر دور کر کے صاف کرے اور پھر چہری کی نوک سے گودے
بعد ازاں سونف اور زیرہ سے دھووی بعد ازاں بسینک دھو کر دو گھڑی تک دہی میں
رکھ کر دھو کر بعد اوس کے نمک ورا درک کا عرق اور پیاز لے پھر تھوڑا سا مصالحہ میکسکر و بعد ازاں
گہی میں پیاز سرخ کر کے گوشت کی قیمہ کو بگہا کر آٹا نمک و کشنیزہ ڈالکر دو پیازہ پکا کر گہی
میں بھونکے اور تھوڑا دہی اور کشش اور مصالحہ اور قیمہ درک کا دو پیازہ میں ملا کر بگہا ر دے
اور ماہی کی شکم میں بھر کر اور پھر اوسکی شکم کو بیکرا دیر سے زعفران لگا دے بعد ازاں پنج پر چڑھا کر
چاروں طرف سے کھنپا چیس باندھ کر بھونے دہی اور گہی بھونتی وقت دینا جا کو فتنہ کباب
شامی گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دار چینی دواشہ لونگ الایچی دواشہ مرچ سیاہ
چار رتی بھینہ مرچ ایک غدہ دو پیاز پاؤ بہر درک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشنیزہ ایک تولہ آٹھ ماشہ
چربی تین تولہ چار ماشہ جزات پاؤ سیر سونف تین تولہ قیمہ گوشت خام پاؤ بہر بسین بھونے
چونکا دو سیر نمک دو تولہ چہہ ماشہ گوشت کا باریک قیمہ بنا کر تھوڑی سی گہی میں
پیاز سرخ کر کے بگہا ر دی پھر آٹا نمک کشنیزہ دیکر آٹا پلٹ کرے اور دو پیازہ خشک
پکا کر قیمہ پیاز کا اور درک و قیمہ چربی کا اور قیمہ کچی گوشت کا اور بسین اور سونف ملا کر سن
پیسے اور مصالحہ پا ہوا دہی میں اور انڈیکی سفید میں ملا کر پھلے قیمہ کو بگہا ر دے اور

بعد ازاں قیمہ میں ملا کر سب کچھ لت کرے اور ٹکیاں بنا کر گھی میں تلے تیار سی عٹیکہ
 کباب گوشت سر بہر و عن زرد آدہ پاؤ دار چینی دو ماشہ لونگ لالہی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی
 پیاز آدہ پاؤ اور کٹ لیکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ جنرات پاؤ بہر نمک لاہوری اتولہ ۸ ماشہ
 گوشت کے پارچہ بنا کر چربی کی پشت سے ایک طرف کوٹ کر اور درک عرق اور پیاز بٹ بعد اوس کے
 مصالحہ پیکر اور تھوڑا سا دہی اور گھی ملا کر بھگا ر دی بعد ازاں ٹکیاں بنا کر سیخ میں لگائی
 بہوتی وقت دہی اور گھی اور مصالحہ ملا کر دیتا جائی جب کچا نہیں گھی دیکر آگ سی ڈالے
 اگر تھوڑی سی پیاز کا قیمہ کرے اور گھی میں بہن کر چربی کے قیمہ کے ساتھ ملا کر اور مصالحہ دیکر
 بھگا ر دی اور پھر پسند و منیں رکھ کر بتی کی طرح لیٹ کر سیخ پر چڑھائے اور بادام پیکر اور دہی
 اور میدہ تھوڑا سا ملا کر لونگ سی بگھار کر کیا بونیر بہوتی وقت دیتا جائے تو کباب قلی
 ہو جائینگے تیار سی مرغ کباب گوشت سر بہر مرغ ایک عدد و عن زرد آدہ پاؤ
 دار چینی دو ماشہ لونگ لالہی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ اور کٹ لیکتولہ ۸ ماشہ کشنیز
 ایک تولہ ۸ ماشہ جنرات پاؤ بہر نمک لاہوری دو تولہ ۶ ماشہ گوشت کا قیمہ کرے گھی میں پیاز
 سرخ کر کے بگھار دی پھر آب ذمک در کشنیز دیکر اسٹ پلٹ کرے اور دو پیازہ خشک پکالی
 پھر مرغ کو صاف کر کے نمک اور پیاز کو پانی میں پیکر مرغ پر تلے اور بکری کے قیمہ کو ادھار مصالحہ
 دیکر بھگا ر دی اور مرغ کے پیٹ میں بہر کر سیخ پر لگا کر پسا ہوا مصالحہ اور دہی ملا کر اور اوس کے
 لیٹ دی اور تھوڑا سا دہی اور مصالحہ اور گھی اور پانی ملا کر بہوتی وقت اوپر سے دیتا جا
 جب تیار ہو جائی تو گھی دیکر آگ سے اوار لے تیار سی تیانہ کباب گوشت سر بہر
 روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لالہی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ایک
 تولہ آٹھ ماشہ پیاز آدہ پاؤ اور کٹ ایک تولہ آٹھ ماشہ جنرات پاؤ بہر نمک لاہوری
 دو تولہ چھ ماشہ گوشت کو مسے استخوان کے کوٹ کر نمک در اور کٹ کا عرق ملے بعد اوس
 گھی میں پیاز لال کر کے اور گوشت میں دہی ملا کر بگھار دی پھر کشنیز کا پانی

ڈالکر الٹ پلٹ کرے جب گلجائی مصالحہ دیکر کہیا چونکی ساتھ سبز پر لگاسی اور باقی شوربہ
کو دہی میں ملا کر بھونتی وقت تیار جائی جب گلجائی گھی دیکر لگ سی اوتار لے قیتہ
کباب طرح یا زار گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی
دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤ بہر ارک ایک تولہ آہٹہ ماشہ
نمک لاہوری دو تولہ چہ ماشہ گوشت کو قیتہ کر کے ارک کا قیتہ اور پیاز اور پیسا ہوا مصالحہ
اور تھوڑا سا گھی ملا کر سبز پر لگاسی اور تھوڑا سا بھون کر سبز پر سے اوتار کر قیتہ کو دیکھ میں
گھی ڈال کر آگ پر رکھے اور پانی دیکر گالی جب پانی خشک ہو جائی اور کباب گھی میں
سرخ ہو جائیں تو آگ پر سے اوتار لے تیاری گور کہہ کباب مرغ ایک بعد دروغن زرد
آدہ پاؤ دار چینی ۵ ماشہ لونگ ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ پیاز آدہ پاؤ
ارک ایک تولہ آہٹہ ماشہ نمک لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت پاؤ بہر زعفران ایک ماشہ
مرغ ہو یا ماہی ہو صاف کر کے نمک و ارک کا عرق اور پیاز ملکر لہجہ چھوڑے اور
گوشت کا قیتہ کر کے پیاز کو گھی میں سرخ کر کے گوشت کو بگھار دے اور آب و نمک و کشنیز
ڈالکر الٹ پلٹ کرے اور مرغ خواہ ماہی پر مصالحہ اور زعفران لے اور پٹی کی بانڈی
میں دار چینی کا بچان باندھ کر مرغ کو اوس بچان پر رکھ کر گھی ڈالی اور ماشہ آٹنی سے
بانڈی کا سونہ بند کر کے بانڈی کی اوپر پٹی اور کپڑا لپیٹے اور زمین میں ایک گز بہر کا گڑھا بنو
کر گڑھا بنو رکھ کر اوپر سے اوس کے اوپلوں کی آٹھ دی جب سرد ہو جائے تو بانڈی کو اوتار کر کباب نکال لے
کباب چینی گوشت سیر بہر گھی ڈیڑھ پاؤ جغرات پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ
مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ سیر ارک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک تولہ ۸ ماشہ گوشت
کی بادامی بارچہ بنا کر عرق اور نمک ملی اور آٹھ تولہ چار ماشہ گھی میں پیاز سرخ کر کے گوشت
میں دہی ملا کر بگھار دی اور الٹ پلٹ کر دی جب پانی اور دہی خشک ہو جائی تو کشنیز
دی جب گلجائی پہر بار چونکے واسطے چھوٹی چھوٹی یخین تیار کر کے ایک ایک پاچہ کو

گھی مین بہونکر پنچ پرچڑھا دی اور مصالحہ پسا ہوا دی اور تھوڑا سا پانی دی کہ نرم ہو جا
 تیار کی کباب قاز قاز ایک عدد گوشت آدہ سیر دار چینی ہم ماشہ ٹونگ لایچی ہم ماشہ
 مرج سیاہ ایک تولہ ماشہ بادام آدہ پاؤ کشش آدہ پاؤ کشنیز پاؤ بہرادرک آدہ پاؤ سونف آدہ
 ہم ماشہ زیرہ سیاہ تین تولہ ہم ماشہ جفراٹ آدہ سیر صندل سایندہ ایک تولہ آٹھ ماشہ
 ملتاننی سٹی ایک تولہ آٹھ ماشہ آرد نخود آدہ پاؤ نمک لاہوری تین تولہ ہم ماشہ روغن زرد
 پاؤ بہر قاز کو گرم پانی مین اولہ کرے پہر چرکی نوک سی سورخ کرے پہر سونف اور زیرہ
 پانی مین پیکر صافی مین جہانکراوس پانی مین قاز کو دو گھڑی تک رکھی پہر دہو کے
 بعد ازان میں سے دہو دی بعد ازان پاؤ سیر دہی سے دہو دی پہر صندل درملتاننی کو
 پانی مین پیکر قاز کو دو گھڑی تک دس مین ڈبو دی پہر دہو کر پاؤ سیر پیاز اورادرک
 اور نمک پیکر ملدی پہر گوشت کا قیمہ کر کے پیاز کو گھی مین سرخ کر کے قیمہ کو گھی مین بکھا کر
 بعد ازان نمک بکشنیز دیکر اولٹ پلٹ کری اور دو پیازہ سفید اور خشک پکا دی اور
 اور باقی پیاز کو گھی مین بہونکر اور کشش اور مصالحہ پسا ہوا پیاز کے ساتھ لاکر قیمہ مین ملا دی اور
 ان بیکو قاز کے پیٹ مین بہری اور ڈورہ باندہ کر پانی مین جوش کری اگر وہ قاز بچہ ہو تو جوش
 نکری بعد ازان کشفیز کے گری اور بادام بہونکر دہی اور وی جوش کچھوئی پانی مین پیکر وہ دہی
 اور مصالحہ پسا ہوا اور تھوڑا سا گھی ملا کر قاز کے بہونتی وقت دینا رہی جب کچائی تو گھی دیکر آگ
 سے اوتار ماہی کباب گشتی گوشت سیر بہر روغن زرد آدہ سیر دار چینی ایک ماشہ ٹونگ لایچی
 ایک ماشہ مرج سیاہ چار تہ پیاز آدہ پاؤادرک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز ایک تولہ ماشہ
 ہسن ایک تولہ آٹھ ماشہ آرد نخود آدہ پاؤ نمک تین تولہ چار ماشہ گوشت کے بار چہر بطور
 چھلے کی بنا کر مصالحہ اور نمک دیکر گھی اور پانی مین کباب کو گلای اور پہر گھی سے
 جدا کر کے مین اور تھوڑا ہسن اور مصالحہ پانی مین ملا کر اون کبابو پر لیٹے اور گھی مین
 بہونکر بعد ازان ہسن پانی مین غوطہ دیکر نکال لے اور ایک گھڑی صبر کری بعد ازان ہسن

کو کباب بون سے دور کرے اور اپنے کام میں ملائی مچھلی کے بودور ہو جائیگی کباب ماہی
 ماہی ڈھیرہ سیر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دواشہ لونگ لالچی دواشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز
 آدہ پاؤ اور کک یکتولہ آٹھہ ماشہ زعفران یکا ماشہ بیضہ مرغ ایک عدد وار دوتخود بریاں تین تولہ
 چار ماشہ سونف بریاں ایک تولہ ۴ ماشہ جزرات پانچ تولہ بین پاؤ بہر نک لاہوری
 تین تولہ ۴ ماشہ مچھلی کو صاف کر کے پنڈول کی مٹی ایک انگشت برابر لپ کر دی اوس کے بعد
 گرم زمین میں دفن کر دی جب مٹی کی لپ کو مچھلے سے چھڑاوی کا نٹو ٹکڑا لکر زمین
 میں لت کر دی بعد ازاں سونف اور دہی اور انڈیکھی سفیدی اور بہونی چنی پیکر مچھلی
 کے پار چوہنرے اور دینگے میں پانی ڈالکر اور اوپر اوس پانی کی گہانس بچھا کر بار چوہنکو اوپر
 کر کہ لگا کر پر کر کہی جب پار چہ سخت ہو جائیں گہی میں تل لے اگر چاشنی دار کرنا ہو تو گہی پر
 تل کے چاشنی ڈالی اور آگ پر کر کہی جب چاشنی خشک ہو جائی تو زعفران دی تو رمی
 کباب توریاں سیر بہر گوشت آدہ سیر جزرات آدہ پاؤ روغن زرد آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ اور کک
 ایک تولہ آٹھہ ماشہ دار چینی ایک ماشہ لونگ لالچی ایک ماشہ مرچ سیاہ چاررتی کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ
 نمک ایک تولہ ۸ ماشہ توریوں کو اندر سے خالی کر کے نمک ملی پھر گوشت کا قیمہ کر کے دو پیاز
 پکاوی اور توریوں کی اندر قیمہ بہرے اور ہر گاردی کر نیچ پر لگا کر چڑھائی ایک کہنیا چم
 برابر سنج کے کباب کی طرح باندہ کر کوئلہ کی آگ پر کر کہی جب سرخ ہو جائی تو مصالحہ اور
 تھوڑا سا گہی ملا کر لعاب سا بنا کر کبابو پر دیتا جائی جب تمام لعاب ختم ہو چکی تو آگ
 سے اوتار لے اور گہی دی اسے طر سے کر دو اور باد بخان کی بھی کباب نکالی ۛ

تیاری ہر لیسہ ہا

ہر لیسہ بادشاہی گندم شستہ سیر بہر گوشت دوسیر دودہ پانچ سیر روغن زرد سیر بہر
 دار چینی تین تولہ ۴ ماشہ لونگ لالچی آٹھہ تولہ ۴ ماشہ پیاز تین تولہ ۴ ماشہ کشنیز تین تولہ

چار ماشہ لہسن تین تولہ ۴ ماشہ سونف اور زیرہ تین تولہ ۵ ماشہ نمک ۵ تولہ گوشت کو پیاز اور ادرک و لہسن اور کشنیز اور تین تولہ ۵ ماشہ گہی اوزنک دمی اور سونف اور زیرہ کو آبی کی ٹکیہ بنا کر دمی پہر بخنی پکا کر نمک موافق دیکر شور بہ کو پانی میں چھان لے اور لونگ اور تھوڑی سی گہی کا بگہار دی اور بخنی کی گوشت کو تازا کر کے رکھ کر چوڑے پہر پانچ پیڑ دودھ اور آدھ سیر بانی ملا کر گہو نکو اوس میں گلا دمی بعد ازاں گہو نک کے دودھ کو صافی میں چھان لے اور گہو نک کشیرہ کو دیگچہ میں ڈال کر چولہی پر چڑھا دمی اور نہاری کی طرہ سے بند کرے اور لونگ و رگہی کا بگہار دی جب تک جوش کہانی تو اوس میں گوشت ڈالی اور اوس کے نیچے سے لکڑیاں نکال کر جلد انگارو پر رکھ دی اور لت کر کے دم دی پہر گہری بکھر بعد لت کرے اور پھر دم دے پہر گہری بکھر بعد لت کرے جب خوب حل ہو جائی تب قاب میں بکھر لونگ و ردا چینی ملائی اور باقی کا گہی داغ کر کے اوپر سے ڈالی تیار می ہر سیہ رسمی گندم شستہ سیر بہر گوشت دو سیر شیرہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دار چینی اتولہ ۱ ماشہ لونگ لایچی نیم ماشہ پیاز پاد بہر ادرک تین تولہ ۵ ماشہ کشنیز ۳ تولہ ۵ ماشہ لہسن ۳ تولہ ۵ ماشہ سونف اور زیرہ تین تولہ ۵ ماشہ نمک لاپوری ۵ تولہ برنج آدھ پاؤ گوشت کے پارچہ کر کے بخنی پکائی کشنیز اور ادرک و لہسن ڈالی پہر سونف اور زیرہ کو آبی کی ٹکیہ میں رکھ کر ڈال دے جب بخنی گلجائی پہر گہو نک کو جلا پانی میں گلا دمی پہر گہو نک کو معہ پانی کے صافی میں چھان لے اور گردہ چولہی کا اور دیگچہ کا مو نہ نہاری پکانیوالو نکی طرح بند کرے اور لونگ اور گہی کا بگہار دی جب تک جوش کہانی بعد ازاں بخنی کے پاد چو نکو تازا کر کے اور گہو نک کشیرہ میں ڈال دمی بعد ازاں دیگچہ کے نیچے سے لکڑیاں نکال لے اور لت کرے اور جلد انگارو پر رکھ دے اور دم لگائی کہ خوب جوش کہانی بعد ازاں دو گہری بکھر بعد لت کرے پھر دودھ میں چانول ڈال کر شیرہ پکا کر صافی میں چھان لے اور گوشت میں ڈال دمی ورت کر کے نمک دی اور پھر دم لگائی پہر ایک گہری بکھر بعد دم دے پھر لت کرے جب خوب حل ہو جائے

چولہی سے اوتا کر قاب میں نکالی اور باقی گہی کو داغ کر کے ہر کیے اوپر ڈالی اور لونگ اور دارچینی میکرو پر سے ڈال دی تیار ہر سیرۂ عدس گوشت ڈیڑھ سیر وال عدس سیر ہر روغن زرد سیر ہر سیر آدھ پاؤن جھڑات تین تولہ ۲ ماشہ دارچینی ایک تولہ ۸ ماشہ لونگ چار ماشہ ادرک تین تولہ ۲ ماشہ پیاز پاؤن ہر کشنیز تین تولہ چار ماشہ سونف زیرہ تین تولہ چار ماشہ سونف لہسن تین تولہ چار ماشہ نمک لاہوری تین تولہ ۲ ماشہ گوشت کی پانچہ یعنی پکائی ہر کشنیز اور ادرک در پیاز اور لہسن ڈالی اور سونف اور زیرہ کو آبی گلی میہ میں رکھ کر ڈال دی جب پانچہ گلی میں تو سور کی دال کو جلا پانچین گلائی اور نکال دی بعد ازاں چانوں کو کا خشک پکا کر اور دال در دہی ملا کر تینون چیزوں کو بخنی کے شوربہ میں ڈالی اور پھر بخنی کو صفائی میں چھانکر لونگ در گہی سے بگہار دی ہر گوشت کو تازہ کر کے ادرک کا عرق اور دارچینی دیکر اوس دال میں ڈال دی اور کچھ سے لٹ کر سے جب سب لچائی تو ایک ہری دم دے پھر جلد لگا روپس رکھی پھر لٹ کر سے پھر ایک گٹھری دم دی پھر لٹ کر سے تاکہ لٹ ہوتے ہوئی کچائی ہر لونگ اور دارچینی میکرو ملاوی اور گہی داغ کر کے ڈال دی تیار ششترنگہ پیاز سیر ہر روغن زرد پاؤن سیر شکر سفید ڈیڑھ پاؤن لیمون ڈیڑھ پاؤن جھڑا ایک ایک ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرہ سیاہ چار رتی بھینہ مرغ پانچ عدد دیا کو لچھی دار کتر کے آدھی گہی میں بھونے اور چاشنی تیار کر کے زعفران ملا کر پیاز میں سے پھر الٹ پلٹ کر کے گرم مصلح ڈالی بعد ازاں آدھی کو طباق میں ڈال کر پیاز کی تہ لگائی اوپر سے مرغ کی اندونکو توڑ کر جلد لگا کر گس رکھ کر سوائی کے آئندہ دی کہ آئندہ کچائی میں اور اندون کو گرم مصلح اور نمک چڑائی لکھ پیاز میں نمک ڈالی ششترنگہ گوشتی گوشت سیر ہر روغن زرد پاؤن سیر بھینہ مرغ پانچ عدد دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ زعفران ایک ماشہ مرہ سیاہ چار رتی پیاز پاؤن ہر کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ گوشت کا قہہ کرے پھر پیاز کو گہی میں سرخ کر کے گوشت کو بگہار دی

پہر آب و نمک و کرشنیز دیکر الٹ پلٹ کرسی جب گلجی اوسی مصالحم اور زعفران ڈالکر دو
 پیازہ پکائی پہر طباق میں نہ لگا کر اوپر سے انڈو نکو جھڑا توڑ کر ٹکڑ کر گس کے ڈال دی اور
 سوافق کے آگ پر رکھی کہ انڈی کچا نہیں تھوڑا مصالحم اور نمک اندونیر چھڑک دی تیار کی
 ششترنگہ سیب سبب لایتی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ روغن زرد پاؤ بہر
 لیون آدہ پاؤ زعفران ایک ماشہ کشمش آدہ پاؤ بیضہ مرغ ۵ عدد سیب کو صاف کر کے
 پانچمین جوش دی بعد اوس کے سیب کو کافیمہ کر کے رکھی بعد ازان اوسی آب جوش میں خشک کا
 شیرہ کر کے قمیمہ میں ڈالی اور تھوڑا سا گھی دیکر آگ پر رکھی جب چاشنی او میں خشک ہو جا
 اور تھوڑا سی زعفران دی اور باقی گھی کو طباق میں ڈالکر سیب قمیمہ کم او سپر تہ لگا
 اور اوس قمیمہ پر شش ڈالی اور انڈو نکو اوپر اوس توڑ کر گس کی طرح رکھندی اور دھپنی
 اور لونگ ورنک پسکر انڈو نیچر چھڑک دی جب کچا نہ ہو تو آگ پر سے اوار لے ششترنگہ
 سیب نگین سبب لایتی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ اور کیکتولہ ماشہ
 دارچینی ایک ماشہ لونگ لالچہ ایک ماشہ بیضہ مرغ با پنچ عدد نمک لاہوری ایکتولہ ماشہ
 سیب کو صاف کر کے تھوڑی پانچمین جوش دی پہر گھی میں پیاز لال کر کے سیب کو نکو گھا
 دی اور ایک جوش دیوی جب تیار ہو جائی تو چھپے کچل کر مصالحم دی اور گھی کو طباق
 میں ڈالکر سیب کو کچا نہ لگائی اور اوپر سے انڈو نکو توڑ کر گس کی طرح جمائی اور انڈو نکو اوپر
 مصالحم چھڑک دی جب انڈی کچا نہیں تو آگ پر اوار لے ششترنگہ بادنجان
 بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دی پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ بیضہ مرغ ۵ عدد اور ک
 ایکتولہ اٹھ ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لالچہ ۲ ماشہ مرغ سیاہ چار رنی گیر بان آدہ پاؤ
 نمک لاہوری میں تولہ چار ماشہ بگینو نکو پانچمین جوش کر کے کچل لے اور نمک لاہوری
 ملاوی اور تولہ ۴ ماشہ گھی میں پیاز سرخ کر کے بگہار دی بعد اوس کے دی اور کیر لونگ
 قمیمہ الی جب تیار ہو جائی مصالحم ملا کر تولہ ۴ ماشہ گھی طباق میں ڈالکر اوپر اوسکی انڈو نکو

جائی پہر آگ پر رکھ کر تھوڑا مصالحہ اور نمک انڈو پر چڑھ کر دے جب انڈے پک جائیں تو آگ پر سے اوتار لے اسی طرح سے توری اور کدو کا بھی شش رنگ پکائی اگر چاشنی کرے تو ہمراہ دہی کے چاشنی دیو جو جب چاشنی خشک ہو جائی تو طباق میں تلگائے شکر پاؤ بہرہ قحط

تیار می خاکینہ ۱

خاکینہ نمکین بیضہ مرغ دس عدد روغن زرد پاؤ بہرہ دار چینی ایک شہ لونگ لایچی ایک شہ زعفران ایک شہ پیاز آدھ پاؤ اور کیکٹولہ ۸ ماشہ کشنر ایک تولہ آٹھ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی سونف بریاں اتولہ ۸ ماشہ انڈو نکو توڑ کر سفیدی اور زردی نکال کر مصالحہ اور اور کک کا قیمہ در پیاز و سمیں ملا کر ہاتھ سے لہتہ کرے بعد اس کے گہی کو گرم کر کے انڈو میں ڈال دی اور پیرو گچہ پر سرپوش رکھے اور تھوڑا پانی دی جب یک طرف پک جائی اور دوسرے طرف پکجی رہے تو اس کچی طرف کو پٹ دی زعفران پائینیں پیکر ڈالی جب تیار ہوا تو رلی تیار می خاکینہ چاشنی ۱ بیضہ مرغ دس عدد گوشت پاؤ بہرہ روغن زرد پاؤ بہرہ شکر سفید پاؤ بہرہ سمیوں پاؤ بہرہ دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی زعفران ایک شہ پیاز آدھ پاؤ اور کک یکٹولہ ۸ ماشہ کشنر دس شہ نمک لاپورک ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت کا قیمہ باریک کر کے گہی اور پیاز میں بگھار دی پہر آب و نمک در کشنر دے کر دو پیازہ تر مصالحہ دار پکائی پہر انڈو نکو توڑ کر لت کرے پہر باقی مصالحہ اور اور کک کا قیمہ در پیاز اور زعفران گرم گہی میں ڈالی اور و گچہ کو سرپوش ڈھانک دی اور تھوڑا سا پانی دے جب بریاں ہو جائی چاشنی تیار کر کے آگ پر رکھی اور گرم خاکینہ کو چاشنی میں ڈالی جب چاشنی خشک ہو جائی آگ سے اوتار لے تیار می خاکینہ کرک نا تھہ بیضہ مرغ ۵ عدد روغن زرد پاؤ بہرہ شکر سفید پاؤ بہرہ پیاز تین تولہ ۸ ماشہ اور کک یکٹولہ ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ دار چینی

ایک ماشہ لونگ لایچی ایک ماشہ کشنیز دس ماشہ انڈو ٹکو توڑ کر ہاتھ سے لہتہ کرے تھوڑا سا نمک اور مصالحہ اور زعفران انڈو نمین ملا کر گرم گھی میں ڈالی جب چہرہ دو نو بہن جائیں تو اس وقت چاشنی تیار کر کے خاکینہ میں دی جب چاشنی اوس میں خشک ہو جاوے تو آگ سے اوتار لے فقط

تیار می سموں شاخ عروس پوری عیرہ

سموسہ و رقی گوشت سیر بہر روغن زرد سیر بہر سیدہ سیر بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی اور ک ایک تولہ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک لاہور ۳ تولہ ماشہ چربی تر آدہ پاؤ گوشت کا قیمہ بنا کر پیاز اور گھی میں بگہار کر کشنیز دیکر اولٹ پٹ کرے تھوڑا پانی دیکر قیمہ کو گلائی اور پھر مصالحہ پسا ہوا ملائی اور دہنگار دے اوتار لے بعد ازاں سیدہ کو آب و نمک دیکر سخت گوند ہے لیکن ایک طرف کمی دے پھر ہلین سے پوریاں بنا دی اگر ہوا گرم ہو تو چربی ایک حصہ دار گھی دو حصہ ملاوے اور اگر ہوا سرد ہو دے تو چربی اور گھی برابر ملا کر ساتھ دیکر سموں بنا کر گھی میں تلے سیوہ اگر پتلہ کر کشش ہو وی تو ثابت ڈالی اور نہ سموں میں قیمہ بکے گھی میں تلے سموں لعلی گوشت سیر بہر روغن زرد سیر بہر سیدہ سیر بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ اور ک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ سیدہ میں پاؤ سیر گھی بیچلے اور دودھ سے سخت خیر کرے گرمی میں آٹھ تولہ بارہ ماشہ گھی دیوی سیر بہر گوشت کا قیمہ کرے گھی اور پیاز میں بگہار کر کشنیز اور نمک ڈالکر اولٹ پٹ کرے اور سو افق کا پانی دیکر گلاوی مصالحہ پسا ہوا دیکر دہنگار دے بعد ازاں سیدہ کی پوریاں بنا کر پوری کے اندر قیمہ رکھی اور پھر آدھی پوری کو اولٹ کر سموں کی صورت

بنا کر گھی میں تلے اگر سیوہ دار بنائی پستہ کو جو کوب کری اور کشش ثابت ملا کر سموسوں میں
 بھر گھی میں تلے پستہ پاؤں پر اور کشش پاؤں پر تیاری **شلخ عروس**
 سیدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر سغز بادام پاؤں بہر قند پاؤں بہر شیر گاؤں آدھی پاؤں بہر گھی کو سیدہ
 میں ڈال دی اور ہوائی گرم میں رکھ دی بعد ازاں بارہ تولہ چار ماشہ گھی سیدہ میں
 دودھ سے گوندھے اور تہی کر کے اوپر سیدہ کو لگا کر اوسکی اوپر کش کر کے گھی میں نرم آگ
 پر تلے پہر بادام کو بہو نکھچلے اور قند لیکر بادام میں ملائے اور شلخ کے اندر بہر دے اگر آدہ
 شکر کو دودھ کے ساتھ شیرہ کرے اور کچھ سے تھکر کے سفیدی کرے اور شلخ عروس
 پر غلاف کری تو کو تر ہل ہوگی **تیاری پوری کشتی گوشت سیر بہر**
 سیدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار دہنی
 پیاز آدہ پاؤں اور ک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ نخود پتہ
 آدہ پاؤں بہر گھی سیدہ میں ملا کر ہوائی گرم میں رکھی اور بارہ تولہ چار ماشہ گھی
 گوشت میں ڈال کر پیاز سرخ کر کے دو پیازہ پکائی آٹھ نمک کشنیز لیکر اواٹ پلٹ کر
 اور حب گلجائی تو اوسکو دھنگار دی بعد ازاں بونٹھ کی دال کو قیمہ میں ملا کر اور سیدہ
 کی پوریان بنا کر دو پوریوں کے اندر بہر کے گھی میں تلے نیم کے بھونکے پانی میں جوش کر کے قیمہ
 کر کے مصالحہ ملا کر دھنگار دیکر پوری کے اندر بہر کر کے اور اگر یہ بھی نہ ہو تو بونٹھ کی دال کو
 اور پیاز کو گھی میں سرخ کر کے یا مصالحہ بہو لے اور دھنگار دیکر پوریوں میں بہر کر تلے
تیاری پوری سیوہ سیدہ ہوا سیر روغن زرد سیر بہر پستہ آدہ پاؤں بادام سقش
 پاؤں بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ عرق ادک ایک تولہ آٹھ ماشہ پاؤں بہر سیدہ
 کو پانچ تولہ گھی دیکر پانی سے گوندہ کر روٹی بنائی اور گھی میں سرخ کر کے نہر پر پیسے اور
 سسری دانہ دار گرم مصالحہ پسکر اور پستہ بادام کا قیمہ کر کے ادک کا عرق دیکر کہہ
 چوڑی بعد ازاں باقی سیدہ کو آٹھ تولہ اور ہم ماشہ گھی ڈال کر سرو پانی سے گوندے

اور پوریان بنا کر اوس تمام چیزوں کو پوریونین بہر زنگہی میں تلی تیار کی پوری سیدہ
 سیدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دی دس تولہ ہوائی گرم میں سیدہ میں دیکر تہ کرے بعد
 اوس کے آٹھ تولہ چار ماشہ گہی دیکر تہ کرے پھر آب گرم دیکر تہ کرے جب بستہ ہو جائی تو
 ۸ تولہ چار ماشہ گہی اور دیکر کی دیوی بعد اوس کے پوریان بنا کر نرم آنچ پر گہی میں تلے
 تیار کی پوری دال نخود دال کو پانی میں جوش کر کے دانہ دار پیسے اور گہی میں
 بہونکر اور مصالحہ ملا کر پوریونین بہر میں اور گہی میں تلے دال نخود پاؤ پھر روغن زرد و دوسرے
 دار چینی ۲ ماشہ نوٹنگ لالچی ۱ ماشہ اور کیکتولہ ۸ ماشہ زعفران آدہ ماشہ نمک لاهوری
 ایک تولہ آٹھ ماشہ دہی پانچ تولہ دال کو پانی میں نیم جوش کر کے دانہ دار پیسے اور گہی میں
 بہونکر نیم بخت میں دہی ڈالی جب دہی خشک ہو جائی اور دال بہو بجائی مصالحہ
 ملا کر دھنگار دے اور پورینکے اندر بہر کرتے تیار کی پوری دال مسور دال
 مسور پاؤ پھر روغن زرد پاؤ پھر شکر سفید پاؤ پھر دار چینی ایک ماشہ نوٹنگ لالچی ایک ماشہ
 زعفران آدہ ماشہ اور کیکتولہ ۸ ماشہ دال کو پانی میں نیم جوش کر کے گہی میں بہون لے
 بعد اوس کے شیرہ انگشت بیچ پکا کر دال کو اوس میں ڈالی اور آگ پر رکھے جب شیرہ خشک
 ہو جائی تو دال کو سل پر پیسے بعد اوس کے زعفران اور مصالحہ ملا کر پوری میں بہر کرتے
 کلہ پریا د سیدہ سیر بہر روغن زرد سوا سیر قند سفید آدہ سیر شیر پاؤ پھر سفید مرغ
 ۳ عدد پستہ بادام آدہ پاؤ خشک خالص یکا ماشہ گلاب پانچ تولہ سیدہ میں پانچ تولہ گہی اور
 انڈون کچھ سفیدی ملا کر لے اور دودھ اور پانی سی بطور مسوسہ بخت گوند ہے اور مسوسہ
 بنائی پھر سلین سی باریک پوریان بنا کر چہری کے نوک سی نوک کیطرم تراشے اور گہی
 میں بہونکر قند کا شیرہ پکا کر اوس میں ملائی اور لوز پوی کو گرم شیرہ میں ڈالی جب
 شیرہ لوز کے اوپر طلا ہو جاوی تو شیرہ سے الگ کری اور میوہ ریزہ ریزہ کو کے پوری پر
 لگا دے تیار کی پختلا وا سیدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دال مسور ثابت پاؤ

شکر سفید پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ پتہ ۵ تولہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ درک یک تولہ آٹہ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ چربی ہر موافق سور کو پاہ نہیں نیم جوش کر کے گھی میں تھوڑی پیاز سرخ کرے اور سور کی والگو بگہار کے دو پیازہ چکاو لیکن دانہ وال کے جدا جدا میں پہر مصالحہ ملا کر دھنگار دیں پہر سیدہ آب و نمک سے بطور سموسہ ورتی کی سخت گوند ہے بعد اوس کے مبین سے باریک پوریاں بنا کر ساٹھ دے اگر ہوا گرم ہو تو چربی دو حصہ و اگر سرد ہو تو چربی برابر وزن کے ملا کر ساٹھ دے پہر بطور سموسہ ورتی کے درست کر کے مبین سے چار گوشے کے پوریاں بنا دی اور تختہ پر بچاؤے اور پوری کے اوپر دالکا دو پیازہ رکھی اور اوس طرح ساٹھ دی اور پوری بننا کر دو پیازہ اوپر رکھ کر دو نو پوریوں کو ملا کر منہا و سکا چار و نصف سے بند کرے اور گھی میں تے شکر کا شیرہ بنا کر چلے اوتارے اور نیم سر دشیرہ میں اون سموسوں کو ڈال دی چھپے سے بخلا دی کے در تو نہیں شیرہ دیوی جب شیرہ جذب ہو جائی پتہ کو جو کو ب کر کے اوپر سے چکر کرے اگر سیوہ دار بنائی تو پتہ جو کو ب و کشش ثابت دو دو پوری میں بجائی دو پیازہ سور کے بھر کر گھی میں تے پتہ و کشش پاؤ بہر ۷۶

تیار می شیرینی ہا

امرتی وال مونگ شستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سفید سیر بہر چکادی پاؤ بہر وال کوسل پر پیے بعد اوس کے وہی ملا کر تہہ کرے پہر دو گھڑی اویسی پیسی جب پیٹھی کو تہہ کرے ایک قطرہ پیٹھی کا پانی پڑوالی اور وہ پانی پر ٹہر جائی تو گھی آگ پر رکھی اور پیٹھی کو کپڑے میں باندھ کر کپڑے میں سوراخ کرے اور گھی میں امرتی کی صورت بنائی اور تے اور شکر میں نمیر حصہ پانی ملا کر آگ پر رکھی جب اوس کے اوپر کف آئی تو آگ کم کرے اور کف اوس کے کفگیر سے اوتارنا چاہئے اور دوہ واسطی صاف کرنے کے دینا چاہئے جب قطرہ شیرہ کا کفگیر

نجانے تو آگ اور بھی کم کر دے جب تارشیرہ کا درست ہو جائی تو انگار و پیر کہے پہر موشیوں
تیار کر کے شیرہ میں ڈال دی جب وہ شیرہ سے تر ہو جائیں تو باسن میں نکالی اگر بیٹی
ماش کی دال کی ہو وی تو دہی نہ دی لڈو مونی چور دال بخود سیر بہر شکر سفید
سیر بہر روغن زرد سیر بہر دہی چکا پاؤ بہر دال کو پانی میں گلا کر باریک پیسے پہر صفائی میں
چھانکر ایک تولہ آٹہ ماشہ گہی ڈال کر لتہہ کری پہر تھوڑا سا دہی ملا کر لتہہ کری بعد ازاں
ایک گھڑی دم لی گہی کو نرم آپیج پر رکھ کر نکلتیاں بنا کر تلے اور شکر میں عیسر حصہ پانی
ملا کر آگ پر رکھی جب اوس پر کف آئیں تو آگ کم کر دی اور دودھ صاف کرنے کو
دیتا جائی جب اوس کا تار بندہ جائی تو چوہی سے اوتار لی بعد اوس کے کفگیر سے شیرہ کو
لتہ کرے لیکن گرم رکھی تاکہ شیرہ سفید ہو جائی اور اونگلی پر لگانے سے دانہ نہ پکے پہر اوس کو
گرم انگار و پیر کہکراؤن نکلیوں کو ڈال کر کفگیر سے الٹ پلٹ کرے اور لڈو بانڈ لے۔

تیار می اندر سے آر ویر پیر بہر شکر سفید تین پاؤ روغن زرد آدہ سیر شکر کا شیرہ
امرتی کے شیرہ کے موافق بنا کر آر ویر پیر میں ملاوی بعد ازاں ایک تولہ ماشہ گہی ڈال کر
اتنی آگ پر رکھی کہ کڑہائی سرد نہ ہو وی اور گھڑی تک لتہہ کرے کہ نرم ہو وی
اور پہر آگ سے اوتار کر دو گھڑی دم دی پہر خشک سیدہ خانیں بچا کر کی سے سیدہ کا
اندر سے بنا کر اوپر اوس کے گہی لگا کر کھڑائی میں ڈال کر تلے اندر سے کھیر سے گلگلہ کچالے اگر
خمیر نہ کو سیر بہر ہو تو سیر بہر دہی ملا کر لتہہ کرے اور گہی میں ملی تیار می پاؤ بہر
سیدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سیر بہر پاؤ سیر گہی میں سیدہ کو ڈال کر تلے بعد اوس کے
گرم پانی اور نمک ڈال کر تلے پہر ساتہ تولہ ماشہ گہی دیگر سیدہ کو لتہہ کرے اور الٹ پلٹ
کر کے گوند ہے بعد ازاں بڑا بنا کر گہی اور دہی گرم کر کے لگائی اور آگ کم رکھے آہستہ
پکھنے دی جب ایک طرف سے کچا سے تو سینک سے اوسیں سوراخ کرے اور امرتی کا شیرہ
تیار کر کے بڑو کو اوسیں ڈال دی اور شیرہ کو کفگیر سے لتہہ کرے کہ سفید ہو جائی اور اوپر

غلاف سائل بمابنی بعد اوس کے اتنی دیر رکھی کہ خشک ہو جائی تیار می کہاجا
 میدہ سیر بہر دھن زرد سیر ہر شکر سیر بہر میدہ کو بطور نموسہ دوقی بی نمک سخت گوندہ
 پہر سب میدہ کا ایک پیڑ بنا کر ایک سری سے بیلن سے پوریون کے برابر بناد کر می پہر
 دومر تباہ اسکا پیڑ انبائی اور بیلن پہر کرسانٹھہ دیوی اور ایک طرف سے کباب کی طرح
 لیٹے پہر تختی پر رکھ کر تھوڑا سا ماتھہ سی گوندہ ہے کہ اسکا ڈول بندہ جاوی پہر بیلن سے
 صاف اور درست کر کے چہری سے کہاجی کی صورت بنا کر درمیان میں اوس کے
 سواہ کر می اور موافق کے آچہ پر گھی میں تلے پر شیرہ کا نار درست کر کے کہاجی کو اوس
 میں غوطہ دی اور پر شیرہ نکال کر ایک طرف رکھ دی اور باقی شیرہ کو کچھ سے لٹہ کر می
 کہ سفید ہو جائی اور کہاجی پر ڈال دی تیار می سانٹھہ کہاجا میدہ
 کی نمکیہ بنا کر کھیکر سیر رکھی اور نیم گرم گھی میں چار مرتبہ دبوئی کہ میدہ گرم ہو جائی پہر
 گھی سے نکال کر اسکو درہم برہم کرے پہر پیڑ بنا کر اوس کے نمکیہ بناوی اور کھیکر سیر رکھے
 چار مرتبہ گھی میں غوطہ دی کہ گرم ہو جائی پہر ماتھہ سے نمکیہ کو درہم کر کے سرد کر کے
 اس طرح سے چار مرتبہ گھی میں غوطہ دی دی کر تہہ کرے اور مثل کے بنا کر سانٹھہ دیوی
 تیار می شکر پارہ میدہ سیر بہر ملائی پاؤ بہر مغز بادام آدہ پاؤ شکر سیر بہر مغز بادام
 پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ میدہ میں ملائی کو ملائی اور دو بادام پیکر لعاب اسکا میدہ
 میں ڈال کر میدہ کو خمیر کر می پہر دارچینی ملا کر میدہ کو لٹہ کرے اور شکر پارہ بصورت
 بنا کر گھی میں بہونے پہر چاشنی تیار کر کے شکر پارہ و نیز چٹہ بادے شکر پارہ
 بادام میدہ سیر بہر گھی پاؤ بہر مغز بادام آدہ پاؤ شکر سفید سوا سیر ملائی پاؤ بہر
 دودھ سیر بہر آٹھہ تولہ چار ماشہ گھی میدہ میں ملا کر بادامونکو بھی میدہ کیسٹر میکس
 اوی میدہ میں ملاوی بعد ازان ملائی اور دودھ سے گوندہ ہے نیکن پہلے دودھ
 کو اتنا جوش دی لے کہ آدہ سیر بجائی پہر شکر پارہ کی صورت بنا کر گھی میں تلے

پہر چاشنی تار بند کر کے صبر پارہ گرم ڈالی شیرہ کو گچھ سے لہتہ کر کے سفید گری اور شکر پار و پز
 خلاف کردی شکر پارہ دیگر میدہ سیر بہر روغن زرد سو اسیر ملائی آدہ پاؤ با دام
 پاؤ بہر شکر سفید آدہ سیر ملائی کو میدہ کے اندر ملائی اور شکر کا شیرہ کر کے لعاب با دام شیرہ
 مین ملا کر میدہ اوس مین ڈال کر خمیر کرے اور شکر پارہ ملا کر گھی مین تلے فقط

تیار سی شولہ ہا

شولہ گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد آدہ پاؤ دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ
 مرج سیاہ چار تی حقندر و شلفم گاجر آدہ سیر دال مونگ یا مسور اور نخود پاؤ بہر مالک
 ساگ پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر اور ک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک ہو کر
 س تولہ ہم ماشہ آٹھ تولہ چار ماشہ گھی مین پیاز سرخ کر کے گوشت کے پار چو نکو بگہار دی
 پیر مینون رائیں ڈال کر اولٹ پلٹ کر کے بہونے پہر کشنیز دی بعد اوس کے موافق
 شور بہ کے پانی ڈالی جب یک جوش کہالی حقندر وغیرہ ڈالی جب گل جالی شور بہ
 اور حقندر وغیرہ کو جدا کر کے شور بہ کو صفائی مین چھان لے پہر آٹھ تولہ چار ماشہ گھی
 مین معہ گوشت و حقندر وغیرہ کے لونگ سے بگہار دی اور خوب جوش کرے اور پہر
 چانولونکو شور بہ مین ڈال کر ساگ رکوچہ ڈالی جب تیار ہو جائی دار چینی لونگ لایچی
 مرج سیاہ پیکر میدہ اور چانولونکا پلیو دی اور آٹھ تولہ چار ماشہ گھی مین بگہار دی
 اگر چاشنی دار کرے تو جب چانول نیم بجت ہو جائی تیار چاشنی تیار کر کے ڈالی شکر سفید
 آدہ سیر مینون آدہ سیر تیاری شولہ مضر عطر برنج سیر بہر روغن زرد پاؤ سیر شکر سفید
 آدہ سیر کشنیز آدہ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ زعفران ایک ماشہ چانولونکو
 آدہ ہی گھی مین لونگ و دار چینی ڈال کر تھوڑا بہن لے بعد اوس کے پانی دیکر گلاوی پہر
 شکر کو تھوڑا گھی اور زعفران دیکر چانولونک مین ڈال دی اور مصالحہ پیکر ملاوی اور تیار

کرنے جب شولہ کو قاب میں نکالی پتہ کے ٹکڑے کر کے اوپر چڑھ کر شولہ گوشت
 بخود دی گوشت ڈیڑھ سیر برنج ڈیڑھ پاؤر وخن زرد آدہ سیر چند شلغم کا جر آدہ سیر ہار چینی
 دار چینی ۵ ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی بادام تین تولہ چار ماشہ پیاز باؤہر
 اور ک تین تولہ چار ماشہ دال مونگ سور وخنو باؤہر بیضہ مرخ ایک عدد کشتین تین تولہ
 ہم ماشہ نمک لاهور سی چہ تولہ آٹھ ماشہ گوشت کے بڑے پار چہ بنا کر آٹھ تولہ ہم ماشہ
 گہی میں پیاز کو سرم کر کے گوشت کو بگہار دے پرتینوں دالیں ڈالکر کشنیز دیکر بھونی
 پھر سوافق شوربے پانی ڈالکر ایک جوش دی پھر چند روغنہ ڈال دے پھر شوربہ کو صفائی
 میں چھانی پھر سہ گوشت کے آٹھ تولہ چار ماشہ گہی میں لونگ ڈالکر بگہار دے اور
 خوب جوش دی پھر چانول ڈالی جب نیم بخت ہو جائیں تو چند روغنہ ڈالی جب تیار
 ہو تو مصالحہ پسا ہوا اور چانول کا پلویو ڈالکر آٹھ تولہ ہم ماشہ گہی میں بگہار دے اور
 آدہ سیر گوشت کا قیمہ باریک بنا کر گہی میں پیاز سرم کر کے بگہار دے پھر آب و نمک کشنیز ڈالکر
 دو پیازہ پکائی اور پیاز اور درک یک قیمہ کو بہتر پر پیسے چار تولہ دو ماشہ قیمہ کچے گوشت کا
 اور ۵ ماشہ چربی بکری کی اور ایک تولہ ۸ ماشہ بھونے ہوئے چنے کا بسین اور مصالحہ اور
 سفید می اندیکی دیکر کوفتہ بنائی اور تھوڑا شوربہ گوشت کا دیکر آگ پر رکھے اور کوفتہ
 اوسیں ڈالی سہ شوربے گہی میں بادام پیکر لعاب کرے جب کوفتہ گل جائی اور
 لعاب تھوڑا رہے پسا ہوا مصالحہ دی جبکہ شولہ کو قاب میں نکالی کوفتہ کو سہ لعاب کے
 اوپر رکھی اگر چاشنی دار کرے تو جب چانول نیم بخت ہو جائیں تو چاشنی دی اور کوفتہ کے
 سوافق چاشنی ہمراہ بادام کے کوفتہ میں بھی دی شکر سفید تین پاؤ اور لیموں پاؤہر
 کچڑی داؤد خانی گوشت ڈیڑھ سیر کچڑی مونگ سیر بہر روغن زرد سیر بہر
 ساگ سویہ پالک آدہ پاؤ بیضہ مرخ ۴ عدد دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ رنخزان
 دو ماشہ پیاز پاؤہر اور ک تین تولہ ہم ماشہ کشنیز ۳ تولہ ہم ماشہ لہسن ۳ تولہ ہم ماشہ

نمک لاہوری ۱ تولہ ۸ ماشہ سیر بہر گوشت کو کشنیز اور پیاز اور ک نمک و گہی و دیگر بخنی پکائی بہر
دہی گہی میں بگہار ہی بعد اوسکے آدھ سیر گوشت کا قیمہ کر کے نیم بخت و نیم خام کر کے مصالحو
ملائی انڈو کو پائینیں جوش و دیگر سفیدی دور کری اور قیمہ کو انڈو سپر چڑھادی قی قیمہ کی تکیا
بنائی اور گہی اور لونگ ورتھوڑا سا شور بہ بخنی کا ڈالکر کھو نکو بگہار دی در پھر مصالحو و دیگر
کرے اور کچھ کچھ شور بہ و مصالحو اور درک و رساگ و دیگر گلگائی جب پانی تھوڑا رہے تو غفران
اور تکیاں گوشت کی ڈالی اور باقی گہی میں لونگ کا بگہار و دیگر دم لگائی جب کچھڑی
قاب میں نکالی تو انڈو کو چھڑی دو کرے کر کے اوپر رکھدی کچھڑی مقشر گوشت سیر بہر
روغن رز دادہ سیر کچھڑی دال مونگ شستہ سیر بہر دارچینی دو ماشہ زعفران دو ماشہ پیاز
پاؤہر اور ک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چاررتی نمک لاہوری ۵ تولہ گوشت کے
پارچہ بنا کر پیاز اور ک کشنیز نمک و گہی و دیگر بخنی پھر شور بہ کو صفائی میں چھانکر سہ گوشت کے
بگہار کر شور بہ سے گوشت کو جدا کرے پھر گوشت کو گہی اور پیاز اور آب کشنیز اور مصالحو و دیگر دوسرا
سفید مصالحو و دیگر پکائی اور زعفران دی اور کچھڑی کو شور بہ میں گلگائی اور ثابت مصالحو
اور گوشت کا دو پیازہ ڈالکر اور ایک چم و دیگر دم پر لگائی پھر اوسے گہی و دیگر چار گڑھی نمک
دم پر رکھی جب گہی بطور زیرہ بریانی کے آواز دی چوہی سے اوتارے کچھڑی گجراتی
کچھڑی مونگ شستہ سیر بہر دارچینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز پاؤہر
اور ک تولہ ۸ ماشہ لہسن ۳ تولہ نمک ۳ تولہ ۸ ماشہ زیرہ ایک تولہ ۸ ماشہ گہی میں لہسن اور دال
ڈالکر بھونی جب سرخ ہو دی لچھو پیاز کے اور مصالحو ثابت ڈالی جب یہ بھی سرخ ہو دی تھوڑا
زیرہ دی بعد اوسکے زیرہ اور پیاز و لہسن و گہی دال سے جدا کرے اور چانول دھو کر ڈالی
تھوڑا سا الٹ پلٹ کر پی تو لہسن اور زیرہ ڈال دی اور پانی گرم گلانیکے موافق و دیگر
بعد گھانے کے دم پر لگائی اور باقی گہی اوپر سے دی تیار می شولہ کچھڑی جہانگیر
گوشت سیر بہر کچھڑی دال مونگ سیر بہر سکے تین پاؤہر دارچینی دو ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ

پیاز پاؤ بہادر رک یک تولہ ۴ تولہ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ گھی میر
 پیاز سرخ کر کے گوشت کے پار چونکو بگہار دی بعد اوس کے آب نمک و کشنیز دیکر الٹ بلیٹ
 کر کے پانی موافق گلائیکے دیکر گلائی پہر پاؤ بہر گھی میں لگ کا بگہار دی جب پنچ لکھا لی تو کچھ
 دھو کر ڈالی جب کچھڑی پک جائی تو دار چینی اور لونگ لایچی پسکر دی باقی گھی کو بگہار ڈالی
 اور پکائے کچھڑی بے آبی گوشت سیر بہر کچھڑی دال مونگ و سیر گھی سیر بہر پیاز سیر بہر
 دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار رتی اور ک تین تولہ ۴ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ
 نمک لاہوری پا پنچ تولہ گوشت کا بار یک قیمہ بنا کر نمک و رادرک کا خرق اور کشنیز لاکر چار
 گھڑی رکھہ چھوڑی پہر کچھڑی گھی میں بہو نکر قیمہ گوشت کا کچھڑی میں ہی اور پیاز کا
 قیمہ ور پیاز ہوا مصالحہ ڈالکر موافق کے آنچ دی جب پانی گوشت کا خشک ہو جائی اور کچھڑی
 گھبائی چار طرف دیگی کے انگاری رکھ کر اور صفائی سر پوش پلٹ کر دم دی و سر پوش کے
 نوک میں لنگ باندھ کر دیگی میں لٹکائے جب کچھڑی تیار ہو جائی گھی کو داغ کر کے ڈال دے
 طاہری گوشت سیر بہر چانول سیر بہر گھی تین پاؤ مونگ کی پڑیاں آدہ سیر دار چینی
 ۲ ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرج سیاہ چار رتی پیاز سو اسیر درک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ
 ۸ ماشہ ہلدی ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ ہلدی کو پانی میں پسکر گھی میں پہونے
 بعد اس کے گھی کو صفائی میں چھانکر آدہ سیر گھی دیگی میں ڈالکر پیاز کو سرخ کر کے گھی میں
 سے نکالے پہر گوشت کے پار چونکو گھی میں ڈالکر لونگ بگہار دے پہر آب نمک و کشنیز
 آٹ بلیٹ کر پانی موافق چانول کو پکائے ڈالکر جدا کرے پہر مونگ کے بڑوں کو باقی گھی میں
 بہو نکر بخنی میں ڈال دی اور درک و بہو نی ہوئی پیاز دیکر چانول ڈالے جبکہ کچا ہے
 تو پسا ہوا مصالحہ دیکر پہر طاہری پکائے۔

تیاری مرتہ با

مرتبہ آئینہ کیریاں سیر بہر شکر سفید دو سیر کیریوں کے لوز میں بنا کر کانٹھی سے کوچی اور

چونکہ پانی نہیں ڈال دی پہر کیونکو پانی میں جوش کرے اور شکر کا شیرہ قطرہ بند بنا کر
 کیرو شیرہ میں ڈال کر ایک جوش دی پہر اسکو ڈوبار کے پہر نوز کو شیریں ڈال کر نرم آگ
 پہر ایک جوش سے جب نوز میں گھجائیں سر دکر کے اتار لی مرہہ انتاس انتاس نیم بخت ہنر
 شکر سفید ڈالی شیر بہر انتاس کے ٹکڑے کر کے کانٹھی سے کوچے پہر چونکہ پانی نہیں چار گھڑی تک
 رکھی پہر اس پانی میں موافق کا جوش دی اور پہر پانی سے نکال کر سر دکر کے اور جوش کے
 پانی میں شکر کی چاشنی تارہ بند تیار کر کے سر دکر لے اور تھوڑا سا لیمون کا عرق دی اور پہر
 آگ پر رکھے اور انتاس کے ٹکڑے شیرہ میں ڈال کر ایک جوش دی اور سر دکر کے باسن میں نکال
 لے اور اسی طرح سے مرہہ سیلکا اور تربوز کا اور کدو کا تیار کر سکتا ہے مرہہ کمر کہہ
 کمر کہہ سیر بہر شکر سفید دو سیر ہی ڈیڑھ سیر تک پاؤں پر لیموں ایک کمر کہہ کو ایک ہانڈہ میں
 ڈال کر پا ہوا نکالے ہی تھوڑا پانی ڈال کر چار گھڑی تک ہانڈی کو ہلادی پہر اس پانی کو جدا کر کے
 چونکہ پانی ڈالی اور بعد ایک گھڑی کے چونکا پانی خالی کر کے دہی ڈالی بعد اس کے
 شکر آٹھ تولہ چار ماشہ ڈال کر جوش دی اور پہر شیرہ سے نکال لے اور باقی شکر کا شیرہ بنا کر کمر
 کہہ کر شیرہ میں ڈال کر ایک جوش دیکر سر دکر لے اور باسن میں نکال لے مرہہ کیلہ
 کیلہ نیم بخت سیر بہر شکر سفید دو سیر لیموں ایک کدو کیلہ کو دو پارہ کر کے دیگچہ میں تھوڑا
 پانی ڈالی اور باقی پر گھاس چھاکر کیلہ کو اوپر رکھ کر ایک جوش دی کہ پانی کی بہا پ
 کیلہ کو پہنچے پہر چاشنی شکر قطرہ بند کر کے عرق لیمون کا دیکر کیلہ کے ٹکڑے کو چاشنی میں ڈال کر
 ایک جوش دی اور سر دکر کے باسن میں نکال لے مرہہ فالسہ - فالسہ نیم بخت سیر بہر
 شکر سفید دو سیر پانی کو جوش کر کے آگ سے اتار لی اور فالسہ کو آدہ گھڑی تک دس گڑم ڈ
 میں کہے جب فالسہ گھجائیں سر دپانی سے دہوی پہر شکر کی چاشنی قطرہ بند کر کے ایک جوش
 دی پہر چاشنی میں فالسہ کو ڈال کر ایک جوش دی پہر چاشنی سے نکال کر الگ کر کے کہ سر د
 ہو جاویں بعد سرد ہونیکے چاشنی ڈال کر باسن میں رکھ دے ۔

تیار می حلوائی ہا

حلوائی نمش میدہ سفید سیر بہر گہی ڈیڑہ سیر شکر سفید سیر بہر شہد آدہ سیر شک
 خالص دو ماشہ اور گلاب یک پاؤ گہی کو میدہ میں ڈالکر پانی سخت گوند ہے پھر روٹی بنا کر
 پانی تومی میں پکائی اور پھر اسی کوٹ کر چپنی میں چھانی کہ رونا کل آئی اور میدہ دور
 ہو جائی روی کو گہی میں بہونے شکر کی چاشنی قطرہ بند بنا کر شہد ملا دی اور حلوی میں
 ڈال دی پھر شک خالص و رگلاب یک کوز میں کاٹلے اگر مین کا میٹھا بنائی تو بہتر ہے
 آرد بخود پاؤ بہر سیدہ تین پاؤ حلوائی قماچ قماچ یعنی گندم سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید
 سیر بہر قماچ یعنی گندم کو خشک کر کے اور ہاتھ سے ملکر دانہ نکالی اور گہی میں بہونکر شکر کا شیر
 تیار کر کے اوس میں ڈال دی اور عرق لیوں ندی حلوائی زرد ک گاجر سیر بہر
 گہی آدہ پاؤ شکر سفید پاؤ بہر سیدہ تین تولہ ہ ماشہ گاجر و نکو پانیں جوش کر کے دیکچو میں
 ڈالی اور کفچہ سے لہتہ کری بعد اوس ک سیدہ اور گہی ڈالکر بہونے پھر شیرہ مار بند کر کے ڈالے
 جب بت ہو جائی تو چو لہی سی اوتار لی اگر لوز بنا نا چاہے تو شہد کے آدہی وزن برابر شکر
 دی حلوائی شکر قند شکر قند کو بھی اوسی طرح سے تیار کرے حلوائی اور ک
 اور ک سیر بہر گہی آدہ سیر شکر سفید سیر بہر تھوڑی پانیں اور ک کو جوش کرے پھر اسی
 آب جوش میں پیسی تین تولہ ہ ماشہ سیدہ ملا کر گہی میں بہونی بعد اوس کے شیرہ تار بند
 کر کے اوس میں ڈالی اور آگ سی اوسی اوتار لی اگر آدہ شہد اور شکر دی تو لوز بنا سے
 حلوائی بادام مغز بادام پاؤ بہر شکر سفید ڈیڑہ پاؤ گہی ڈیڑہ پاؤ بادام کا چھلکا اوتار کے
 پیسے اور شکر کا شیرہ پکا کر بادام کا آٹا اوس میں ڈالی اور کفچہ سے اوسی لہتہ کرے اور پھر گہی
 دیکر حلوائی اگر پانی سمیت گہی دیکر چو لہی سی اوتار لی تو چچہ سے کہانیکی قابل ہو
 اگر لوز بنائی تو آدہ شہد اور آدہی شکر ڈالی اور حلوائی پتہ کا اسی طرح بنا سے حلوائی کشمش

کشمش پاؤں پر رخن زرد آدہ پاؤں شکر آدہ پاؤں کشمش کو گھی میں ڈالی اور کچھ سے لبتہ کرے
 اور نرم آگ پر بھونے جب خوب لبتہ ہو جائی تو شیرہ تار بند بنا کر ڈالی اور لبتہ کو سے
 جب بستہ ہو جائی تو چوڑی سے اوتارے اور اگر گوز بنائی تو آدہ شہد اور آدہ ہی ٹھکر دی
 حلوائی شیر شکر گاویش سیر بہ قند سفید پاؤں ہر مغز بادام چہ تولہ آٹہ ماشہ رخن
 آدہ پاؤں دودھ کو جوش دی کہ چھپے آٹہ آبی لیکن ملائی نہ بڑی قند کا شیرہ تار بند بکا کر
 ایک لکڑی کی آچھ دی اور جب شیرہ لچائی پھر پاؤں ہر شیرہ اوسیطرم ڈالی پھر دو بادام پیکر
 باقی دودھ میں ملا کر اوسیطرم سے شیرہ ڈالی اور لبتہ کرے جب بستہ ہو جائے آگ سی اوتار لی
 اگر شیرہ کو تھوڑا جوش دیکر قند کے نصف وزن برابر شہد ملا کر جوش دیو می کہ چھپے کو لگے تو قند
 اور باقی شہد کو شیرہ تار بند کر کے اوسیطرم سے پکائی تو صورت حلوائی سقراقنی ہو گا حلوائی
 مخمور و بربیاں سیر بہ قند سفید سیر بہ دودھ دو سیر گھی ڈیڑھ سیر پتہ آدہ پاؤں قند سفید
 شیرہ تار بند بکا کر چنے کے آٹے کو پائیں ملا کر شہد کی مانند گاڑھا کر کے باریک تار کی طرح شیرہ میں
 ڈالی وزن ایک پاؤں کفگیر سے حل کرتا جائی پاؤں گھڑی آچھ دی کہ پانی آٹی کا خشک ہو جائی
 اور شیرہ کی تری رہے پھر پاؤں دہرے تاجے کا اوسیطرم پانی ملا کر تار بند کر کے پائیں ڈالی اور
 کفگیر سے حل کرتا جائی پھر تھوڑی آچھ دی اوسیطرم چار مرتبہ پاؤں دہرے تاجے کا ڈالی پھر تین
 چار ماشہ چنی کا آٹا پانی میں ملا کر جدا کر لیں لیکن آچھ دو لکڑے کے کرے تو حلوائی محض ہو گا
 اور باقی آٹا چنی کا ڈال کر گھی دی اور کفگیر سے لبتہ کرتا جائے ایک لکڑی آچھ دو در کرے جب
 حلوائی خوب بھون جائی اور سخت ہو وی تو ایک تولہ آٹہ ماشہ گھی دیکر آگ سی اوتار لی
 اور پتہ کر کے اوپر سے ڈال دے حلوائی یا دام مغز بادام تین تولہ ہم ماشہ خوریا تین تولہ
 چار ماشہ گھی تین تولہ ہم ماشہ میدہ تین تولہ ہم ماشہ خوریا بادام تھوڑی پائیں ہر کر کے
 رات پھر اوس میں رکھی صبح کو خورجی کی گونیاں و بادام کا سرخ پورے دور کر کے اوسے
 رات کے پائیں پیسی اور اوس پائیں پکائی بعد اوس کے گھی میں بھونی پھر اوس بیوہ کو پی

دو گرگہی میں ڈالکر لہتہ کرے جب بستر ہو جائی تو چوپلوہی سے اوتار لی جس شخص کو دماغ
 نکالی ہو جادی تو وہ سات روز تک صبح کو گرم گرم کھائے سات دن میں دماغ اچھا ہو جاتا
 حلوامی نشاستہ نشاستہ سیر بہر قند سفید سیر بہر گہی سیر بہر دودہ چار سیر زعفران
 ماشہ نشاستہ کو پانی میں ڈالکر رکھ چوڑی جبکہ نشاستہ پانکے تہہ میں بیٹھ جائی اور پانی
 کا رنگ نیلا ہو جائی تو اس پانی کو دو رکھے اور پانی ڈالی جب وہ پانی بھی نیلا ہو جائی
 دوسری بھی دو رکھے پھر نشاستہ کو صفائی میں چھانکر دیکھ میں ڈالی قند اور شیرہ اور گہی کر
 آگ پر رکھو کچھ مارتا رہی جب بستر ہو جائے زعفران و رنگاب ڈالی اور بستر بادام ویرے
 ڈالکر آگ سے اوتارے حلوامی سادہ نرم نشاستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سفید سیر بہر
 نشاستہ کا میدہ بنا کر گہی میں بھونی اول تھوڑا گرم پانی ڈالی پھر آٹھ تھوڑی دیکر شیرہ باندھ
 کر کے لہتہ کری جب بستر ہو جائی تو آگ سے اوتار لی تیار سی حلوامی نخود سبز
 ڈال نخود سبز سیر بہر گہی ڈیڑھ سیر شکر سفید ڈیڑھ سیر دال کو دیک گرم میں نیم بریاں کر کے
 میدہ کرے پھر گہی میں بھجھ کر کا شیرہ ڈالکر لہتہ کری جب بستر ہو جائی تو آگ سے اوتارے
 تیار سی حلوامی مبین ارد نخود سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید سیر بہر دودہ دو سیر مبین
 گہی میں بھونکر دودہ کو خوب جوش کر کے آگ سے اوتارے اور او میں شکر لائی اور کچھ تر
 دی پھر بھونے ہوئی مبین دودہ میں ڈالکر لہتہ کرے جب بستر ہو جائی تو آگ سے اوتارے
 حلوامی بے روغن بربخ سیر بہر شکر سفید سیر بہر تخم ریحان دس ماشہ چانولونکو پیکڑا
 نکالی پن بہتی کے موافق پانی میں جوش کری پھر اس میں کھانکر سرد پانی دہوئی پھر شکر
 کا شیرہ بنا کر چانولونکو اس میں گلابی پھر تخم ریحان ہو کر ڈالی جب حلوامی ہو جائے آگ سے اوتارے

تیار سی فالودہ فرنی و حریرہ و پن بہتہ

فالودہ نشاستہ سیر بہر شیرہ چار سیر قند سفید دو سیر بادام تین تولہ چار ماشہ آب دو سیر نشاستہ
 کو دو سیر دودہ اور پانی دیکر زرد آدہ سیر قند لاکر موافق کی آگ پر رکھی اور کچھ مارتا جائے

تاکہ گندہ ہو جائی پہر باقی دودہ ملا کر جب شہد کی طرح گاڑا ہو جائی تو چوہا ہی سے
اوتارے اور باقی قند کا شیرہ پکا کر چنے کا آٹا اور بادام پھونکا ریزہ ریزہ کر کے اور پست سے چھڑک
دیوے تیاری فالودہ سفید دانہ باریک برہنہ اوس کے سیدہ کر نشاستہ
پاؤ پھر شیر دیویر قند سفید دیویر چائو نوٹو کی دانو نکو اور نشاستہ کو دودہ اور پانی میں ملا کر آگ پر رکھ
اور کھجور سے لٹ کرے تاکہ پچائے بعد ازاں سرد کر کے قند کا قوام اوس میں ملائے۔
تیاری فرنی شیر سیر برہنہ تیل چار ماشہ قند سفید آدہ پاؤ چائو نوٹو باریک
ڈالکر پانی سے دھوئی اور پھر صافی میں چھانک کر پھر اُس پانی کو چائو نوٹو میں ملا کر آگ پر رکھ
کر کے صافی میں چھانی یہاں تک کہ تمام دودہ چائو نوٹو کا صافی سے نکل آوی اسٹینکو
دودہ میں ڈالکر پھر چائو نوٹو دودہ میں ڈالکر آگ پر رکھی اور چھپچھپاتا رہی تاکہ پک جائی
پھر قند کا شیرہ پکا کر ڈالی اور خوجو نہیں جائی۔ حریرہ نشاستہ آدہ پاؤ گھی آدہ پاؤ
شکر سفید پاؤ شیر ڈیڑھ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ ایکٹ زعفران ایک ماشہ سونڈ
دس ماشہ نشاستہ کو پیکر گھی میں بھونے اور پھر آگ سے اڑا کر سرد کرے پھر تھوڑا
گرم دودہ ڈالی اور تھپہ کری پھر آگ پر رکھے ایک جوش دی جب نیم بخت ہو جائی
شکر کا شیرہ کر کے ملاوی اور پھر مصالحہ پیکر ڈالی بین بہتہ برہنہ باریک سیر پھر شکر سفید
دیویر شکر خالص تھوڑا سا گلاب دو تولہ شکر سفید کا شیرہ تار بند کر کے شک گلاب میں
پیکر دی اور شیرہ کری پھر چائو نوٹو پانی میں جوش کر کے صافی میں باندھے اور سرد پانی
سے دھوئی اور شیرہ میں ڈال دی اور قاب میں نکالے۔

تیاری کھجور و گلگلہ وغیرہ

کھجور سی سیدہ سیر برہنہ آدہ سیر شکر سفید آدہ سیر چھلے شکر کا شیرہ تار بند کر
پھر ساتھ تولہ آہٹہ ماشہ گھی سیدہ میں ملائی اور پھر شیرہ سیدہ میں ڈال کر سخت گوند
اور پھر کھجوریں بنا کر گھی میں تیلے کھجور خالصہ۔ سیدہ ڈیڑھ سیر شکر سفید آدہ

گہی سیر بہر سیدہ میں سات تولہ آٹھ ماشہ گہی ڈالی پھر گٹھری بہر کے بعد پانی کا چھینٹا دیکر دو گٹھری
دم دی پھر شکر سفید خشک ملا کر دو گٹھری لتہہ کری تاکہ سیدہ بستہ ہو جائی پھر دودھ سی گونٹا
اور دو گٹھری تک خوب کی دی اگر ملائی ایک تولہ آٹھ ماشہ یا دہی دھو تو بہتر ہے پھر خمیر سخت کر کے
کچوریں بنائی اور گٹھری بہر رہنی دی بعد اوس گہی میں تے تیاری گلگلہ سیدہ سفید
سیر بہر شکر سفید سوایر گہی سیر بہر دھن تین پاؤ دار چینی دو ماشہ خمیر نان تین تولہ ہم ماشہ سیدہ
میں خمیر ملا کر پانی اور دودھ سے شہد کی مانند لتہہ کری چار گٹھری تک دم دی تاکہ سیدہ خمیر ہو جا
پھر ہاتھ سے خوب لتہہ کرے پھر شکر کا شیرہ تار بند پکائی ایک لکڑی کی آنچر کہی کشیرہ سخت ہو جا
پھر سیدہ کو آہستہ آہستہ شیرہ میں ڈالی کفگیر سے لتہہ کرے جب شہد کی طرح سے گاڑا ہو جا دیچے کو
آگ سے اذکارے جب سرد ہو جا گلگلہ بنا کر موافق کی آگ پر گلگلہ تے گلگلہ پنیسیر
پنیر شیرہ تک سیر بہر شکر سفید سیر بہر لمبول سیر بہر دار چینی دو ماشہ لونگ یک ماشہ کشنیر اتولہ
آٹھ ماشہ گہی سیر بہر سیدہ تین تولہ ہم ماشہ پنیر کو پانچیں پیسے اور پانی ہوا مصالحہ
ملائی پھر سیدہ اور پانی ڈالی اور ہاتھ سے خوب لتہہ کرے اور شکر کا شیرہ تار بند
کر کے تیار رکھی اور گہی میں گلگلہ تل کے گرم گرم شیرہ میں ڈالتا جائی جب گلگلہ شیرہ
میں گجائی تو استعمال میں ملائی تیاری گلگلہ جوار جوار خورد سیر بہر تبا سے
ڈیڑہ پاؤ گہی آدہ سیر دہی پانچ تولہ جوار کو پانچیں بہگو کر کوٹے تاکہ چمکا او تر جائے
اوسکے دانوں کو تھوڑا سا کوئی پھر پانچیں جوش کرے جب گجائی میں تھوڑا دہی دے پھر پانی
سے جدا کر کے کوٹے پھر تبا سے ملا کر پیسے جب خوب حل ہو جائی طباق میں نکال کر تین تولہ
چار ماشہ وہی ملائی پھر صفائی میں محکم باندھے اور سر پوش ٹوک میں باندھ کر دیچے
میں لٹکائی اور پانی دیچے میں بہر کر جوش کرے کہ بہاب و سکی آئے کو بہو پنچے جب آٹا
گرم ہو جائی تو گرم پانی نکال کر لتہہ کرے پھر تین تولہ ہم ماشہ گہی ملا کر باقی گہی میں گلگلہ
تے تیاری گلگلہ آٹھ سیدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑہ سیر آٹھ کارس

تین سیر دار چینی دوا ماشہ میدہ اور آبنہ کارسل و درار چینی ملا کر لہتہ کری اور گلگلہ بنا ہے
 پر شکر کا شیرہ تار بند بنا کر گرم گرم گلگلہ شیرہ میں ڈالی جب شیرہ خشک ہو جائے نکال لے
 تیاری گلگلہ آبنہ دیگر میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ پاؤ آم کارسل تین سیر
 دار چینی دوا ماشہ پیٹی ڈال ماش ڈھائی سیر شکر اور دار چینی اور آم کارسل و پیٹی میدہ ملا کر لہتہ
 کری اور گہی میں گلگلہ تلے گلگلہ آبنہ دیگر میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید آدہ سیر آم کارسل
 آدہ سیر دار چینی ۲ ماشہ پاؤچ تولہ ہی میدہ میں ڈال کر لہتہ کری تاکہ سب میز ہو جائی پھر دار چینی
 ڈال کر گلگلہ تلے تیاری گلگلہ خاصہ مدی کہو یہ سیر بہر نشاستہ ایک تولہ آٹھ ماشہ مغز بادام ۲ تولہ
 ہم ماشہ شکر سفید آدہ سیر روغن زرد پاؤچ کہوئی میں نشاستہ ملا کر لہتہ کری مغز بادام کے چمکے آٹا
 کر تیار کر گہی ہر گلگلہ میں بادام رکھ کر گہی میں تلی اور شیرہ تار بند بچا کر گلگلہ اوسیس ڈالی اگر گہی
 میں وقت گلگلہ تلنے کے تھوڑا نشاستہ دی تو بہتر ہے تیاری گلگلہ دی ماوی کہو یہ شیرہ
 وہی چکا آدہ سیر میدہ تین تولہ چار ماشہ روغن زرد تین پاؤ مغز بادام چار تولہ دوا ماشہ
 شیر آدہ پاؤ دہی اور کہو یہ کو میدہ میں ملا کر لہتہ کرے اور ہر گلگلہ میں ایک ایک دم
 رکھ کر گہی میں تلے شیرہ تار بند بچا کر گلگلہ اسیس ڈالنا جائی تیاری گلگلہ پیٹی ماش
 — وال ماش کی پیٹی سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ سیر سفید مرغ ایک دو پیٹی کو
 صافی میں چھانکر اندھکی سفیدی ملا کر لہتہ کرے کہ آبلہ اوٹھ آویں پھر گہی میں تلکر
 تار بند شیرہ میں ڈالنا جائی تیاری مونی گلگلہ میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید
 آدہ سیر شیرہ دوسیر دہی چکا آدہ پاؤچ تولہ ہی میدہ میں ڈال کر لہتہ کرے پھر دہی دیکر لہتہ
 پھر دودھ کو اتنا جوش دی کہ چمچہ پٹنے لگے پھر شکر ملا کر جوش دی پھر نیم سر دکر کے میدہ میں ملائی اور خوب
 لہتہ کری کہ آبلہ اوٹھ آئی اور گہی میں گلگلہ تلے گلگلہ برج آرد برج سیر بہر گہی آدہ سیر شکر
 سفید ڈیڑھ سیر دہی دوسیر دار چینی دوا ماشہ آرد برج تین ایک تولہ آٹھ ماشہ ہی دیکر چار گہی
 تک ہی ڈال کر لہتہ کرے پھر دار چینی پسکر ملا دی اور چار گہی تک لے پھر گلگلہ بنا کر گہی

میں تے اور طباق میں نکالے پہر شکر کا شیرہ نار بند بنا کر چھپے گل گلہ پڑا تا جا ہی کہ شیرہ
 اوس میں خشک ہو جاوی تیار می بڑہ وال ماش دال ماش شستہ تین پاؤ دال مونگ
 پاؤ پہر سفید مرغ پانچ عدد درک یکتولہ آٹھ ماشہ مرغ سیاہ آٹھ رتی دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی
 دو ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ دال کو بار یک پیسہ نمک در دار چینی
 اور لونگ لایچی کو پیکر ملائی اور خوب لبتہ کرے کہ آبلہ اور تہہ آوی پہر ایک ہڈ کی سفید
 ملائے پہر پیالہ میں ایک ہڈ کی سفید کی تہ لگا کر پیٹی کو سفید می پر کر کہ بڑہ بار یک چائے
 برابر تیار کر کے ہونا ہوا دھنیا اور مرغ جو کوب کر کے اور تیلہ درک کا اوسپر چکا کر اوپر
 تھوڑی سفیدی انڈی دیکر پیالہ کہ اولٹا کر کے بڑہ کو گھی میں ڈالی اور آگ پر بہت جلد
 تلے تاکہ سب بڑہ پک جائی اور پیٹی کو لبتہ کر تا جا ہی تیار می بڑہ پیٹی ڈھانی سیر
 بنوے پاؤ پہر شکر سیر پہر گھی سیر بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ درک تین تولہ ۲ ماشہ
 کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک ۵ تولہ ۴ ماشہ دہی سیر بہر بنو لونگو پانی میں جوش کرے اور پیکر
 پیٹی میں ملائی درک کا عرق ملا کر لبتہ کرے دو گھڑی بعد مصالحہ ملا کر خیرات ۳ تولہ
 چار ماشہ ملائی اور دو گھڑی تک دم دی پہر لبتہ سے بڑہ بنا کر گھی ملا کر آب و نمک میں
 ڈبو کر دہی میں ڈالی بعد ازاں دہی سے نکال کر صاف کرے اور پہر آگ پر گھی میں تلکر
 حکر کے شیرہ میں ڈالی اگر لونگ کی بڑہ پکائی چوتھائی دہی دی بڑہ جھراتی دہی بڑہ
 نقاشہ پانچ تولہ شکر سفید دو سیر روغن زرد سیر بہر پتہ تین تولہ ۲ ماشہ نقاشہ کو پیکر دہی
 میں ملا کر لبتہ کرے پہر بڑہ بنا کر گھی میں آگ شکر کا نار بندہ شیرہ کر کے بڑہ کو اوس میں ڈالی کہ شیرہ اوس
 خشک ہو جا پہر خشک خالص گلاب میں پیکر دی پتہ کو بہن کر زیرہ کر کے اور پہر کدے اور گلاب
 پکائی تو بجائی شیرہ کے نمک پیکر بانی ڈال دی جب بڑہ تلے تو آب و نمک میں غوطہ دیا جائی

تیار می کہنڈ ویسا اور کوچہ پا

کہنڈ وی شاہ جہانی - آرد خذ پاؤ بہر دہی ڈھانی سیر دار چینی ۲ ماشہ لونگ

الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ ایک ماشہ گہی ڈیڑھ پاؤنک لاہوری ۳ تولہ چار ماشہ بسین کو پانہیں ملا کر
جوش دی پر کھنچر سے لہتہ کرے جب بستہ ہو جائی تو تختہ پر ڈال کر لوندیں بنائی پر گہی میں مل کر
تہوڑا بسین کہ جو دیکھ میں رہ گیا ہو پانی اور نمک و ردہی صافی میں چھانکر سیٹھے کے پیچ سے
گہی کو بگھار دی اور شوربہ و س میں ڈال کر ایک جوش دی پر لوند کو اوس شوربہ میں ڈالی
کہ کچا مٹی اوپر سے مصالحو دی کر اوتار لی کہنڈ رومی نمک آرد سوگ مشستہ پاؤنک و چٹا دی
دوسیر روغن زرد ڈیڑھ پاؤنک و اچنی ۲ ماشہ لوگنک لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی بلدی سپی
ہونی دس ماشہ ادک کتری ہونی تین تولہ چار ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ آرد سوگ
اور عرق ادک پانہیں ملا کر موافق کے آگ پر جوش دی اور کوڑی پر نکلی جیبت تہو جاک تو
لوزیں بنا کر گہی میں ملے اور لکیتولہ آٹھ ماشہ آرد سوگ ہی میں ملا کر اور پانی ڈال کر صافی میں چھانکر
اور آگ پر رکھی جب جوش لگے تو گہی میں لوگ بگھار کر شوربہ کو اوس میں ڈالی اور ایک جوش دیکر نویر
ڈالی اور پر ایک جوش دیکر سپا ہوا مصالحو ڈال کر اوتار لی کہنڈ رومی چاشنی دار
آرد سوگ مشستہ پاؤنک و چٹا دی سپر ہر شکر سفید سپر ہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤنک و اچنی ۲ ماشہ
لوگنک لایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی سوگ کی آبی کو پانہیں گھول کر لکیتولہ آٹھ ماشہ
دی ملا کر جوش دی ورنہ کتری جیبت تہو جاک لوزیں کا ٹکر گہی پر شکر کا شیرہ بنا کر اگلان پر
رکھی اور دی کو صافی میں چھانکر مصالحو ملا کر تیار رکھی پر لوند کو گہی میں مل کر شیرہ میں ڈالی
جب شیرہ لوز میں جذب ہو جائی تو دی ملاوی تیاری رکھو چے آرد ماش مشستہ دوسیر
روغن زرد دادہ سیر و اچنی ۲ ماشہ لوگنک لایچی ۲ ماشہ ادک لکیتولہ آٹھ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی
پیاز دادہ پاؤنک دس ماشہ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ برگ نبول بسین ورق مداش میں عرق ادک کا
اور نمک و آرد مصالحو پیچکر ملا دی پر پانی سے خمیر کرے اور شکر قند و کس صورت بنا کر گرم
پانی میں جوش کرے پھر گسی اوتار کر پاؤنک ہری ٹال کرے جب تہوڑا سخت ہو جاوے آگ پر رکھے جب
کچا مٹی تو پانہیں نکال کر کتری کا ٹکر تہوڑی گہی میں ملے اور باقی گہی میں ملے جیبت تہو نے پر سپا رکھ گہی میں

ہو کر گئی تھی جدا کر کے اور کوچی گہی میں ڈال کر لوگ کا بگہار دی اور تھوڑا پانی ڈالی جب تیار ہو جائیں تو برگ نمبول یعنی پان پیکر اور کھاروق کو چون میں دے اور باقی مصالحہ پیکر آسمیں ڈال دی اور چوبلی سے اوتار لے۔

تیار سی لایتہ پاوہر سیرہا تہولی پاوہر

رایتہ دہی ڈیڑھ سیر کشش آدہ پاوہر شہد آدہ پاوہر دھند آدہ پاوہر روغن زرد آدہ پاوہر سفید تین تولہ چار ماشہ دار چینی ایک ماشہ لوگ لاجی ایک ماشہ اور ک چار رتی زعفران چار چار رتی آردی میں کو دو مٹری بہر دی اور نک ورتنام مصالحہ ملکر پانی ڈالی و شہد کی طرہ لہتہ کر لے و گہی میں نکیاں بنا کر تے اور نیمہ بخود بن کر تیار کر گئی اور شہد و قند کا نار بند پکا کر نکستو نکو شیرہ میں ڈال کر ایک جوش دی بہر شیرہ پکا کر شیرہ کو ایک جوش و ردی کہ گاڑ پاوہر چوبلی بہر نکستو نکو شیرہ میں ڈالی کہ شیرہ آسمیں خشک ہو جائی اور کشش کو گہی میں تے اور دہی کو صافی میں چھانکر نکلتاں اور کشش دہی میں ڈال دی رایتہ سا گہہ سویر بہر روغن زرد پاوہر میں تین تولہ ۴ ماشہ سیرہ تین تولہ ۴ ماشہ دہی دو سیرہ دار چینی ایک ماشہ لوگ لاجی ایک ماشہ بوج سیاہ چار رتی نمک لاہوری ۱ تولہ ۸ ماشہ اور ک ایک تولہ ۸ ماشہ ساگ کا قیمہ کر کے پانی میں جوش کرے جب سا گہہ گلجی ہو پانی سے جدا کر کے چھپے کچلے کہ حل ہو جاوی بہر تین تولہ ۴ ماشہ دہی اور میں اور سیندھ اور عرق اور ک و نمک ورتنام مصالحہ ملا کر تہہ کو دیکھ میں پانی ڈال کر آگ پر رکھو ورت سو نہہ پر دیگچے کے صافی باندھ کر سا گہہ کے چپاتی کے برابر روڑ بنا کر صافی پر رکھو اوپر سر پوش ڈھانکے سے جب پانی کی بہا پڑوئی کجی صافی پر سے اوتار لے اور چھری کو زیر کل کر گہی میں تے اور دہی کو صافی میں چھانکر لوڑ و نکو دہی میں ملاوی اگر لایتہ نہ پکائی تو نمک کا دو پیازہ پکا کر گہی میں تکر لوگ کا بگہار دھند و پانی ڈالی جب پانی خشک ہو جائی تو مصالحہ اور ایک ماشہ زعفران پیکر ڈال دی اور چوبلی سے اوتار لے اچار چاشنی دا شلغم و چندر سیر بہر سرکہ قند بی سیر بہر شکر سفید ۳ پاوہر و دینہ ۱۱ ماشہ شلغم اور چندر کے ٹکڑے

کر کے موافق کے پانی میں گلائے پہر سرکہ اور شکر ملا کر شیرہ صاف تیار کرے پہر شعلہ اور چھند کر کے
 ٹکڑے نکو شیرہ میں گلاوی اور پودیتہ ڈال کر چوپے سے اوارے اچارہ میں قدر زمیں قدر
 سیر بہر پتی ملی پاؤ بہر پنا زیر سیر ہر رائی اولہ ماشہ نمک سا بہر تین تولہ چار ماشہ زمیں قدر
 سہہ پوست کی ٹکڑے کر کے ملی کی پتیاں ڈال کر پانی میں جوش کرے پہر پوست اوارہ کر رائی اور
 نمک پسا ہوا ان ٹکڑوں میں ملائی اور بعد تین دن اوٹیں تیل ڈالی تیار می مہیری
 جفراں دو سیر شیر ڈھائی پاؤ برچ آدہ سیر وہی کی چھاچہ بناوی اور پہر اس چھاچہ کو پکا دی اور تار
 مات رہنے دے صبح کو دودھ کو جوش کر کے سرور کرے اور مہیری میں ڈال کر چار گھنٹی تک رہنے دے
 پہر کہانے تیار می تہولی گندم سیر بہر روغن زرد آدہ سیر شیر دو سیر عکس فیڈ آدہ سیر گندم
 کو گھی میں بہونے پہر دودھ کو جوش کرے پہر شکر ملا کر تہولی کو دودھ میں ڈال کر خشک کرے
 تیار می تہولی باجرہ باجرہ سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر شیر دو سیر باجرہ کی کو پانی میں بہگو کر
 کوٹے یہاں تک کہ سفید ہو جائی پہر خشک کر کے تہولی پیسی بہر گھی میں بہو نکو شیر میں بطور خشک
 کے دم دے خشک کیلانی برچ سیر بہر جفراں آدہ پاؤ شیر پاؤ سیر لمبوں ایک عدد نمک ایک تولہ ماشہ
 چانو نو کو دھو کر پانی میں جوش کرے اور نمک می جب نیم بجت ہو جائی جفراں اور لمبوں
 گھی میں ڈالے جب سب بجائے صافی میں ڈال کر خشک کو پانی سے نکال لے پہر ہانڈی سٹی کے
 آگ پر رکھی اور ہانڈی میں یک چھٹیا دودھ کا دی جب دودھ خشک ہو جائی تو ہانڈی میں چانول
 ڈالے اور اوپر سے دودھ کا چھٹیا دے کہ خشک کو ذرا سا داغ لگے اور سرپوش کو اوٹھا ڈال سکے۔
 خشک بے آب چہر کی سل کو آگ سے سرخ کرے اور پہر آگ و سس گچے سے نکال لے پہر
 چانو نو کو پانی سے دھو کر اس سل پر رکھ دی اور صافی پانی بہگو کر ان چانو نو پر چار گھنٹہ
 ڈالی تیار ہو جاو گچا خشک باجرہ باجرہ سیر بہر جفراں پاؤ بہر باجرہ کو پانی میں بہگو کر کوٹے
 تاکہ خام پوست اور تہائی پہر دوم تہ پانی سے دھوی بہر وہی کے چھاچہ بنا کر چانو نو کو اس
 میں دھو دی اور دو گھنٹی تک چھاچہ میں رکھے پہر بطور خشک کے پکالے اور دھوی کا چھٹیا دے

تیار ہی دال وکچڑی ہا

دال مونگ شستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی
 مچ یاہ چار رتی پیاز سیر بہر ادرک یکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک ہوری ایکتولہ ۸ ماشہ
 گہی میں لونگ کا بگہار دیگر مصالحہ ثابت ڈالکر دال کو اسمیں بگہار دی پھر پیاز کے کچے ترش
 کر و نمک و کشنیز بیک پیاز میں لاکر المیڈ لے اور دیکچہ پر سرپوش ہانکے اور موہنہ او سکا آٹلی
 سے بند کر دے اور دیکچہ کے نیچے سے آگ دور کرے مگر چار طرف اس کے انگارے رکھ کر سرپوش
 کے اوپر نہ رکھے اور چار گھڑی تک دم دے اور دال کے ٹھنکے کے لیے نمکے بہر زیرہ دال میں ملے کہ
 اور دم کے وقت ترہانی دیکچہ کے موہنہ پر لیٹ دے تیار ہی کچڑی بے آبی اس کچڑی
 کو سہی اسطرح سے پکائے تیار ہی دال مونگ شستہ دال مونگ سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی
 ۱ ماشہ لونگ لایچی ۱۱ ماشہ پیاز چار رتی ادرک یکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ۶ ماشہ زعفران
 ایک ماشہ دیکچہ میں پانی بہر کر موہنہ پر اس کے صفائی باندھے اور صفائی کے اوپر دال رکھے اور دال
 پر سرپوش ڈھانکے اور ایک صفائی سرپوش پر بھی لیٹ دے اور نیچے دیکچہ کے آچ کرے کہ پانی کی
 بہا پٹ لگو ہو نیچے جب ال نیم بخت ہو جائی صفائی سے نکال کر اسکو گہی میں بہونے پر مصالحہ اور
 زعفران پیکر دے پھر دیکچہ پر سرپوش ڈھانک کر اٹے سے او سکا موہنہ خام کرے اور دیکچہ کے
 نیچے سے آگ دور کرے اور چاروں طرف دیکچہ کے انگارے رکھے دے اور دو گھڑی تک دم لگا دی
 دال مونگ شستہ دال سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر تیز پات تین تولہ ۸ ماشہ مچ یاہ ۸ رتی نمک لایچی
 ایکتولہ ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ پانی کو جوش کر کے تیز پات پیکر ملائی بعد ازاں گہی میں زیرہ
 کا بگہار دیکھ اس پانی کو اسمیں بگہار دے اور ایک جوش دیگر دال کو اسمیں ال دے اور
 لکھ بھی دال کے ساتھ ڈالے جب نیم بخت ہو جائے تو ادرک کا عرق ڈالی جب تیار ہو جائے
 تب مصالحہ ملا کر گہی اور لونگ سے بگہار دی دال مونگ شستہ دال مونگ سیر بہر روغن زرد
 سیر بہر زعفران ایک ماشہ دارچینی ۱۱ ماشہ لونگ لایچی ۱۱ ماشہ مچ یاہ ۸ رتی نمک یکتولہ ۸ ماشہ

دارچینی ایک ماشہ لونگ لالچی ایک ماشہ مرج سیاہ چار رتی نمک کیتولہ ۸ ماشہ گھی میں لیں نمک لکھا
 دیگر دال کو اوس میں لکھا روڑا خوب بہونے بعد روک کر گرم پانی موافق گلانی کے دی اور نمک دی
 کہ دانہ جدا رہے جب نیم پخت ہو جائی تب درک کا عرق اور مصالحہ اور زعفران پیکر ڈالے اور انکار
 دم نکائی دال رہا دال سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر جفات آدھ پاؤ اور ک کیتولہ آٹھ ماشہ مرج سیاہ
 ۸ رتی دارچینی ایک ماشہ لونگ لالچی ایک ماشہ نمک ہوری تین تولہ ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ
 دال کو تھوڑی پانچیں جوش کرے پھر پانی دو درک کے نمک درہی دے اور درک کا عرق ہی لال
 اور چار کٹری نمک رہنے دے بعد ازاں گھی میں بہونے کر آٹھ نمک موافق کا دیوی جب تیار ہو جائے
 تو مصالحہ اور زعفران پیکر دے اور دو مرتبہ گھی میں لونگ لکھا روڑا دیکر وہ گھی اوس میں ڈالے
 تیاری دال عدس ثابست عدس سلم یعنی کٹری مسور سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ایک ماشہ
 لونگ لالچی ایک ماشہ مرج سیاہ چار رتی پیاز آدھ پاؤ اور ک کیتولہ آٹھ ماشہ ہنسن و سلاش نمک ہنسن
 دو تولہ ۸ ماشہ جفات آدھ پاؤ مسور کو پانچیں تر کرے پھر گھی میں پیاز اور ہنسن نسخ کر کے لکھا دھو
 پھر تھوڑا تھوڑا گرم پانی دیکر گلا دی جب تیار ہو جائی تو دیہی اور درک کا عرق ڈالے جب
 وہی خشک ہو جائے تو مصالحہ پسا ہوا دیکر چھو لہے سے اونا رہے دال ماشہ شستہ دال ماشہ
 شستہ سیر بہر روغن زرد آدھ پاؤ دارچینی ایک ماشہ لونگ لالچی ایک ماشہ زعفران ایک ماشہ اور ک
 کیتولہ آٹھ ماشہ مرج سیاہ چار رتی نمک لالہوری کیتولہ آٹھ ماشہ دال کو گھی میں دارچینی اور
 لونگ لالچی ثابت ڈال کر بہونے بعد ازاں پانی گلانے کے موافق دی جب نیم پخت ہو جائی
 تب درک کا عرق دیگر درک در سیاہ مرج ڈالے جب تیار ہو جائی تو باقی دارچینی کو پیکر ملاؤ

تیاری نان خطانی

اور دم پر لگائے

تیاری نان خطانی میدہ سیر بہر شکر تری آدھ سیر روغن زرد آدھ سیر قنوں چیزوں کو
 ملا کر گوند ہے بعد ازاں اوس کے چھوٹے یا بڑے پٹھے بنا کر ایک طباق میں کاغذ بچھا کر دوس
 کر گھی اور ایک طباق اوپر سے ڈھانک کر بھیجے اور اوپر کوئلہ کے انکار سے رکھ دے تیاری نان خطانی

نواسہ بہرہ ور خون زرد آدھ سیر شکر تری آدھ سیر تینوں چیزوں کو ملا کر گوند ہے اور بطریق مذکورہ بالا پیکر
تشریف نگین کرنے کا شکینی و سوپوں و روغن زرد کی اور شہنیز کے چاندل نکالو و پوسٹ کو کی
اگر شکرانہ کے پانی سے نہ کو گوند ہے تو سوپاں سرخ ہو گئی اور اگر سوپاں ساک عرق سے سیدہ کو گوند ہے تو سبز ہو گا
اور اگر کہیں کسی چیز میں دفع کرنی چاہے تو سوپاں و روغن سہی گہی کو بگاہاری اور پودینہ کے عرق سے
بھی رنگ سبز ہو گا اگر چہ پالیدہ کو جھکا اور وکی برابری زعفران پیکر ملائی تو رنگ سرسبی ہو گا اور خالص
زعفران کے رنگ زرد ہو گا اگر آدھ رنگ ناہو تو نار دانہ کا عرق جوش کرے اور پھر کوئی چیز پختہ
اگ میں سرخ کرے اس عرق میں سر در کرے دو تین مرتبہ سیدھ حل میں گھو لکر سیدہ کو ساق فیض
گوند ہے تو رنگ سیاہ ہو گا اور اگر زعفران کے رنگ میں یک لمبوں کا عرق دیکر سیدہ او میں گوند
تو رنگ بادامی ہو گا اور اگر گہی کو زرد رنگنا چاہے تو سیر پھر گہی چار ماشہ زعفران گہی کو دامن کرے
جب وکی چھا چہ جل جائے موافق کی آنچ دی اور زعفران پیکر اور تکیہ و س کے بنا کر گہی میں جھکائے
جب گہی کا رنگ درست ہو جائے تب تک سے اوتار لیوے پھر ترکیب نامک سبز روغن زرد سیر پھر
پانک دہ پاؤ ساک کو پیکر پکڑ وکی بنا کر بطور زعفران گہی میں ڈالکر موافق کی آنچ دی تا رنگ سبز
ہو جائے اور اگر روغن زرد کو سرخ رنگنا چاہے تو روغن زرد سیر پھر لال ساک دہ پاؤ لیکر اسی زرد
اور سبز رنگ کی طرح سے اس رنگ بھی بنائی اگر رنگ گہی بادامی بنانا چاہے تو روغن زعفران سیر پھر زعفران
چار ماشہ مغز جلیل تھوڑا سا لیوے عرق میں زعفران و کرہ ہو پھر کی دیکر بنا کر گہی میں ڈالی و آنچ
کرے جب تک دس برچہ جادوی توجہ سے اوتار لے ۛ

کشتیوں کے چانول نکالنی کی ترکیب

غایت کشیدگی کو پائینیں تر کر کے اور دو پہر تک پائینیں رکھ کے بعد ازاں گرم بالو میں کس نیم بریان کر کے اسے ہاتھ سے لئے تاکہ اس کا پستہ وتر جمائی اگر سیاہ مریج کا اڈنا نہ منظور ہو تو کونیاہ مریج کو پائینیں جوش کر کے اور ہاتھ سے لئے قابل ملاحظہ ضروری ہو کہ بعض صاحبان کو مریج سرخ زیادہ ضروری طبع ہوتی ہے پس اسے ہر ترکیب قلمیہ کے اندر بعد مریج سرخ نہیں لکھی گئی ہے جو صحت کو ہانپتا

الوان لغت

حصہ دوم

مصنفہ و مرتبہ

مشرقی بل قید اس صاحب دہلوی



کارپردازان سیورپریس ہلی محلہ پیل مہادیو دین و نقیہ طبع پاکر

لذت بخش خاص عام

پہوا

واحد نمبر	
فصل نمبر	ح ۱۴۷
کتاب نمبر	

بسم اللہ الرحمن الرحیم

حمد اور شکر کے شایان وہ آفریدگار ہے کہ جس نے اپنی احسان کا مادہ سے رومی زمین
 پر خوان نعمت بچھایا اور انسان خاکی بنیان کو ایک قطرہ ناپاک سے لباس
 عناصر پہنا کر اشرف المخلوقات بنایا گنجینہ فیض نامتناہی سے خاص یہہ
 انعام کہ چشم کو بینائی۔ جسم کو توانائی۔ زبان کو گویائی۔ گوش کو شنوائی
 قیامت کو رعنائی عطا کی بقول لیکہ۔ ہوا خاک سے پیدا اگرچہ بشر و ولے پاک
 اس کو کیا استغدر کہ ہمسر نہیں جس کا جن و پیری + سبب یہہ کہ ہے عقل
 اس میں بہری + اما بعد احقر اناس بلا قید اس خلف منشی جگن لعل صاحب
 مرحوم قوم کا یہ تہہ سری بالیہ تہہ کہرے دہلوی خدمت میں ذایقہ چشان اغزیہ
 لطیف و مکین و اطعمہ ہائی لذیذ و شیرین عرض رسا ہے کہ اس نالایق روخلاق
 نے جس قدر چیزوں کی ترکیبیں اس رسالہ میں لکھی ہیں اون کی تحقیق اور
 صحت میں حتی الوسع کوئی دقیقہ فرو گذاشت نہیں رکھا تاہم ناظرین
 و اوراق کی خدمت میں اس قدر گزارش ہے کہ ہر چیز کے پکائی اور بنائی میں کسیتہ
 و اتفکاری اور عقل ذاتی ہی خرم کرنے + ضرور ہے جو صاحب کوئی شے بنائیں

یا پچائیں اوس میں ہر قسم کی احتیاط اور ہوشیاری ملحوظ رہے تاکہ مصنف
مفت کے طعن و تشنیع سے محفوظ رہے مصرعہ بر رسولان بلاغ باشد و بس +

آغاز کتاب

اس حصہ میں تمام اُن کھانوں کا بیان ابتدا سے انتہا تک درج ہے
کہ جو بڑے بڑے راجگان ہمارا جگان و رؤسا ہند کے ہاں بنائی
اور پکائی جاتی ہیں ساتھ ہی اسکے وہ بھی چیزیں ہیں جو تمام مغربا
لوگوں کے روزمرہ استعمال میں آتی ہیں۔ اور تمام
ہندوستان کے نامی حلوائیوں کے ہاں بنائی
جاتی ہیں۔ ہدیہ ناظرین ہیں +

نانہا

نان گندم

اگرچہ اہل ہندو کے ہاں روٹی گیتھوں کی جو پکائی جاتی ہے اوس سے ہر شخص واقف
ہے مگر جو ترکیب ذیل میں لکھی جاتی ہے اس طرح پکائی سے نہایت لذیذ پہلکی
بنتی ہیں ترکیب رو اصف و سفید لیکر اول اوس میں پانی ڈال کر نرم گوندی
اور دو گھڑی تک نگاہ رکھی بعد ازاں مقدار کی دی کہ اوسکا رنگ وریشہ یکساں
ہو جائی پہر اوس میں سے لونی قریب دو یا ڈیڑھ تولہ کے یا بقدر چھوٹے بڑے
چاہی لیکر چمکے پتھر پر گول کر کرکف دست سے پٹری بنائی اور پرہ تھن خشک

آٹے کا دیکر سہلین سے آہستہ پیلے اور توسی آہنی پر ڈال دی بعد ایک لمحہ کے دوسرے طرف
سے اولٹ کر نیچے اوتا مارے اور نرم آگ پر سینکے تو روٹی مذکور مثل تباشہ کی پھول
جائیگی جوقت تیار ہو تو گھی میں جو پہلے سے کسی کشادہ برتن میں صاف اور گرم
رکھا ہو ڈال دی اور نکال کر نگاہ رکھی ۛ یا صرف ہاتھ سے روٹی پر گھی ملدے

ترکیب دیگر نصف اہل ہندو گھنوں کی روٹی ہاتھ کی بنائی ہوئی پسند کرتے ہیں
اوس کو بھی بموجب ترکیب مذکورہ بالا بنانا چاہیے اور بجائی چکے کے دونو ہاتھوں کی
پیتلی سے بڑھاتا جاسے یہ روٹی بہ نسبت چکے کی روٹی کے کب قدر ہلکی اور خوش ذائقہ
ہوتی ہے مگر کثرت بڑھانے روٹی کے دس بیس مرتبہ کی استعمال سے بخوبی ہوگی ۛ

روٹی روغنی

سیدہ پاؤبھر روغن زرد آدہ پاؤ شیر پاؤ سیر خمیر ایک تولہ ۸ ماشہ اول سیدہ میں
آٹہ تولہ چار ماشہ گھی دیکر سیدہ کو خوب ملی بعد خمیر کو دودھ میں ڈال کر خمیر کر دے
اور اوس میں تین ماشہ نمک دیدی جب خمیر تیار ہو جائی تو وہ ایک تولہ ۸ ماشہ گھی
جو باقی ہے اوس میں دیکر پیڑے بنائی اور گہ کی روغنی کیطرم سے اوس کو گول کر کے
تیار کرے پھر اس پر دہی ملکر دو تانبی کی سینوں میں کہ ایک نیچے ہو اور ایک اوپر
رکھ کر کوئلہ کی آگ پر رکھی اور نرم ہوا دی اگر سیدہ کی وزن سے آدھی تل ہی
سیدہ میں ملا دی تو وہ نان کچھ یعنی تل کی روٹی ہو جائیگی اور اسی روٹی کو
اہل اسلام کی ہاں نان نیردی کہتے ہیں ۛ

روٹی تہ دار

سیدہ سیر بہر گھی پاؤبھر شیر بہر نمک ایک تولہ آٹہ ۸ ماشہ اول سیدہ میں
نمک ملا کر تھوڑا تھوڑا دودھ دیتا جائی اور سیدہ کو گوندہ کر نرم کرنی پر سیدہ
کو سموہ کیطرم سے تین طرف سے موڑ کر اوپر کیطرف سے موڑ کر اوپر کیطرف کی لگانا جب

میدہ میں سے آبی اوٹھیں اوس وقت اوس پر صفائی ڈھانک کر دم کر دی بعد ازاں
گہی کو داغ کر کے سرد کرے پھر اوس خمیر کئے ہوئی کو ایک تہالی میں لیکر اوسکی اوپر
گہی ڈالی پھر ہاتھ سے میدہ کی پانچ حصہ کر کے بقدر آدھی آدھی روٹی کی ہر حصہ کو
بڑھائی اور پیچ میں گہی کے تہ دیکر ایک روٹی کو دوسری پر رکھی اور ایک طرف تہ کی
ہاتھ کی پتلی دیکر مانند روٹی کے وہ پانچوں تہ لگا کر اونکو موٹری اور پیٹر بنا کر گول روٹی
بنائی بعد ازاں روٹی کو پوری توی میں پکائی اس روٹی کو اہل اسلام کی ہاں نان
باقرضانی کہتی ہیں اور جو کچھ کے بعد دودھ کا چھینٹا دی تو اچھا ہے :

دودھ کی روٹی

میدہ سیربز نمک ایک تولہ آٹھ ماشہ سوا سیر دودھ پاؤ پھر گہی خمیر میدہ چار تولہ چار
ماشہ گرم وقت میں میدہ کو خمیر اور نمک دیکر گرم دودھ سے گوند ہے اور نرم خمیر رکھے
چار گہری تک اوس کو صفائی میں لپیٹ کر دم دے اور گرم جگہ پر رکھی جب دسکا
دم بھر جائے تو گہی کو گرم کر کے پانی کی طرح سے اوس میں ملاوی اور سموک کی طرح سے ایک طرف
اوسکی کی لگائی بعد اوس کے جلد روٹی اوسکی روٹی کی گالی کی طرح سے بنا کر اوس کے
دہی ملکا رہی توی میں تیز ہوا سے پکائے اور جب دہی کچائی تو دودھ کا چھینٹا
دی یہ روٹی نہایت لذیذ ہوگی اور اس کو اہل اسلام کے ہاں شیر مال کہتی ہیں

روٹی بادام

سبز بادام آدھ پاؤ مصری آدھ پاؤ روغن زردتین زردتین تولہ ماشہ اول بادام کچھلے
صاف کر کے پیس بے پھر مصری کا شیرہ بنا کر بادام کے آبی کو اوس میں ڈال کر
آگ پر رکھی اور کھیر سے اوس کو ت کرے جب وہ بتہ ہو جائے تو اوسکی روٹی
باریک بنا کر ایک تہالی میں کاغذ بچھا کر اوس روٹی کو اوس میں رکھی اور دوسرے
تہالی اوپر ڈھانک کر نان خطائی کی طرح سے اوپر اور نیچے کو لکھ کی آگ دیکر پکائے

بیتی روٹی

بیس پاؤں بھر سیدہ پاؤں بھر گھی چھ تولہ آٹہ ماشہ دہی پاؤں بھر ادراک ایک تولہ آٹہ ماشہ دار چینی دو ماشہ دودھ سیر بھر نمک دو تولہ اول بیس میں نمک اور گھی ملا کر دو گھڑی تک دم دی بعدہ دہی اور پانی ادراک و دار چینی ملا کر ہاتھ سے لت کر کے اوس میں آبی اوٹھنی لگیں پہر چار گھڑی تک اوس کو دم دے بعدہ اوس میں سیدہ ملا کر دودھ سی گوند ہے اور اوسکی روٹی بنا کر ماہی توی میں پکاؤ

روٹی جوار

جوار کا آٹا پانی سے گوند بھر تھوڑی دیر نگاہ رکھی بعد ازاں کی لگا کر روٹی موافق اندازہ کی مہلین سے بڑھا کر نرم آگ پر پکائی اور اگر نکلیں کرنے ہو تو موافق اندازہ کے اول آٹی میں نمک دیدے پ

ترکیب پرانٹھہ جس کو اہل سلام مان ورتی کہتی ہیں

سیدہ سیر بھر گھی پاؤں بھر اول سیدہ کو سموسہ کی سیدہ کی طرح تہ بیتہ بنا کر اور گھی ہر تہ میں لگا کر اور ہر تہ کو آٹی پر سموسہ کی طرح جاکر مہلین سے اوس کو بڑھا کر روٹی کی صورت بنائی اور توہ پڑا لکڑی لگاتا رہے جب تیار ہو جائی تو اوس کو توہ پر سے اوتار لی

روٹی دال ماش

دھوئی ماش کی دال پاؤں بھر آٹا سیر بھر گھی آدہ سیر دہی آدہ پاؤں دار چینی ایک ماشہ لونگ لایچی ایک ماشہ ادراک ایک تولہ آٹہ ماشہ پیاڑا آدہ پاؤں مرچ دو ماشہ نمک تین تولہ ماشہ ماش کی دال کو دھو کر گھی میں بھونے بعدہ دیچے میں پانی بھر کے آگ پر رکھی اور اس دالکو ایک کپڑے میں باندھ کر سر پوش کی نوک میں بطورے باندھے کہ دیچے کے اندر ٹٹکتی رہے تاکہ اوس کو پانی کی بہا پ لگی جب دال نرم ہو جائے تو جھک پر پیسے پھر دہی و مصالحہ ملا کر الگ نگاہ رکھی پھر آٹے کو گوند بھر اوس کے پیڑے

بنادی اور ہر پیڑے میں دس کے موافق دال بہر تاجائی اور بہر بیلین سے اوس کو
بیل کر روٹی بنادی اور توی پر ڈال دی اور دہی آپن کرے اور جب روٹی تیار ہو جائے
تب تاملی اور سیطرم دال مونگ و نخود کی بھی کجوری یک سکتی ہے اور جن صاف کچھ
پیاز سے پرہیز ہو وہ بجائی پیاز کے قدری دہینا ڈالیں ۛ

کجوری خشتیاش

سیدہ سیر بہر خشتیاش پاؤ بہر شکر تری سفید پاؤ بہر پتہ ایک تولہ بام ایک تولہ الائچی
ایک ماشہ گہی پاؤ بہر خشتیاش کو چیلے گہی میں بھونی پھر چکلی ۛ پیکر شکر تری و پتہ
وغیرہ ملا کر نگاہ رکھی اور سیدہ کی لوی موافق لیکر ہر پیڑے کے اندر دہ خشتیاش
موافق ترکیب مذکورہ بالا بہر کر روٹی تیار کرے ۛ

روٹی خرمی

سیدہ سیر بہر روغن زرد آدہ سیر خرا آدہ سیر دودہ آدہ سیر گلاب آدہ پاؤ ٹک یک درم
سیدہ میں نام گہی ملا کر ہاتھ سے ملے اوس کے بعد پانی اور دودہ اور تھوڑا سا نمک ملا کر
سخت خمیر کرے بعدہ گوند ہی بھئی سیدہ میں سے ایک تولہ آٹھ ماشہ کا پشیر بنا کر روغنی
روٹی کیطرم سے ٹکیہ بنادی پھر خرا یعنی چھوڑاے گلاب میں پیکر دو ٹکیوں میں تھوڑا
سے چھوڑاے بہر کر دونوں کو بطور ہندی سموں کے بند کر کے ایک تہالی میں رکھ کر دوسرے
تہالی اوس پر ڈھانکے اور زمان خطائی کیطرح سے اوپر اور نیچے کو نلکے آگ رکھی ۛ

کجوری باجرہ

باجرہ کا آٹا سیر بہر دال ماش پاؤ بہر گہی آدہ سیر دہی آدہ پاؤ دار چینی ایک ماشہ
لونگ الائچی ایک ماشہ اور ک ایک تولہ آٹھ ماشہ پیاز آدہ پاؤ مرچ دو ماشہ نمک
ایک تولہ چار ماشہ اول ماش کی دال کو دھو کر گہی میں بھونے بعد ازاں اوقار کر
چکلی پر پیسے اور پھر دہی مصالحہ ملا کر نگاہ رکھی پھر باجرے کے آٹے کو گوند کا ایک

تیلی روٹی بیلین سے بیٹے اور اسی قدر ایک دوسری روٹی بیکراؤس کے اندر موافق اندازہ
کی دال رکھ کر دونوں طرف سے اون کے کنارے بند کر کر آہستہ سے توہ پر ڈال دی اور نرم
اگ سے سینکے جو قوت تیار ہو تو گہی میں غوطہ دیکر نکال لے اگر پیاز سے احتراز ہو تو قدر سے
ہینگ دے ۛ ۛ ۛ

ترکیب پرانٹھا

اٹا سیرجہ گہی آدہ پاؤ اول گہی کو آٹی میں ملا کر خوب گوند ہے بعد ازاں لومی موافق
اندازہ کے لیکر بیلین سے بیٹے اور اوپر گہی لگا کر سموہ کی طرح پیٹے اور ہر تہ پر گہی دیتا
جائی پر سیراٹا کر پوری کے توی میں ڈال کر نرم اگ پر سینکے اور گہی جقدر کہ او میں
جذب ہو دیتا جائی یہ پرانٹھا پوری سے بدرجہا لذیذ بنتا ہے اور ہر ایک ورق خستہ ہوتا ہے
ترکیب خمیر بنانے کی یہ ہے

سیدہ پاؤ بہر وہی ترش ایک تولہ آٹھ ماشہ سونف پیکر سیدی کو پانی میں ڈال کر خمیر کرے اور
ایک گھڑی تک خوب کی دی پھر ہوائی گرم میں دوپہر رکھے اور سرد پانی میں گوند ہے ۛ

دال ہا و کرٹھی ہا وغیرہ

دھوئے دال ماش کے ترکیب

دال ماش شستہ سیر بہر روغن زرد آدہ پاؤ دار چینی ایک ماشہ لونگ الائچی ایک ماشہ نعناع
ایک ماشہ ادک ایک تولہ آٹھ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک ایک تولہ آٹھ ماشہ دال کو
گہی میں لونگ الائچی اور دار چینی ثابت ڈال کر بیونے بعد ازاں پانی گلابی کے
موافق وہی جب یم بخت ہو جائی تب ادک کا عرق دیکر نمک اور سیاہ مرچ
ڈالی جب تیار ہو جائی تو باقی دار چینی کو پیسکر ملائی اور دم پر لگا دی ۛ

دال سورجس کو کڑھایا سو رہی کہتی ہیں

گہری سورسیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی اماشہ لونگ لایچی اماشہ مرچ سیاہ چاررتی
 پیاز آدہ پاؤ ادرک اتولہ ۸ اماشہ لہسن دس اماشہ نمک لاہوری دو تولہ چھہ اماشہ
 دہی آدہ پاؤ سور کو پانیس تر کرے پھر گہی پیاز و لہسن سرن کر کے بگہار دی پھر
 تھوڑا تھوڑا گرم پانی دیکر گلاوی جب تیار ہو جائی تو دہی اور ادرک کا عرق ڈالے
 جب دہی خشک ہو جائی تو مصالحہ پا ہوا دیکر چولہی سے اوتار لے اور جو صاب
 پیاز یا لہسن سے پرہیز کرتے ہیں تو بجائی اس کے ہینگ موافق یا کشنیز دیں :

دال ارہر

دال سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دہی آدہ پاؤ ادرک اتولہ ۸ اماشہ مرچ سیاہ ۴ تولہ
 دارچینی اماشہ لونگ لایچی اماشہ نمک لاہوری تین تولہ ۴ اماشہ زعفران
 اماشہ ارہر کی دال کو تھوڑی پانیس جوش کرے پھر پانی دور کر کے نمک اور
 دہی دی اور ادرک کا عرق بھی ملائی اور چار گہری نمک رہنی دی بعد ازاں
 گہی میں بھونکر آٹہ نمک موافق کا دیوی جب تیار ہو جائی تو مصالحہ اور زعفران
 پیکر دی اور دو مرتبہ گہی میں لونگ کا بگہار دی کر دہ گہی اوسیس ڈالی اور سیر
 دال نخود بھی پک سکتی ہے :

دہونی دال سونگ کے ترکیب

دال سونگ سیر بہر روغن زرد سیر بہر زعفران اماشہ دارچینی اماشہ لونگ لایچی
 اماشہ مرچ سیاہ چاررتی نمک اتولہ آٹھہ اماشہ گہی میں لونگ کا بگہار دیکر دال کو
 اوس میں بگہار دے اور خوب بھونے بعد اوس کے گرم پانی موافق گلائیکے
 دے اور نمک دے کہ دانہ جدا رہے جب نیم بخت ہو جائے تب ادرک کا عرق
 اور مصالحہ اور زعفران پیکر ڈالی اور انگار و یر دم لگا دے :

ترکیب دیگر دال سونگ

دال سیر بہرِ دھن زرد پاؤ بہرِ تیز پات تین تولہ چار ماشہ مہم سیاہ چار رتی نلک لاسہ
ایک تولہ آٹھ ماشہ زعفران ایک ماشہ پانی کو جوش کر کے تیز پات پدیکر ملائی بعد ازاں
گھی میں زیرہ کا بگہار دیکر اوس پانی کو اوس میں بگہار دی اور ایک جوش
دیکر دال کو اوس میں ڈال دی اور تک بھی دال کے ساتھ ڈالی جب نیم پخت ہو جا
تو اور ک کا عرق ڈالی جب تیار ہو جائی تب مصالحہ ملا کر گھی اور لونگ سے بگہار دے
ترکیبِ ایضاً دال مونگ

دال مونگ مشستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دار چینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ
 صرغ سیاہ چار رتی پیاز سیر بہر اور ک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز یک تولہ آٹھ ماشہ نمک
 لاجپور سی ایک تولہ ۸ ماشہ گھی میں لونگ کا بگہار دیکھ مصلحہ ثابت ڈالکر دال
 کو اوس میں بگہار دی پہ پیاز کے پچے تراش کر اور نمک و کشنیز یک پیاز میں ملا کر دال
 میں ڈالی اور دیگچہ پر سرپوش ڈھاں کے اور منہ اوس کا آٹی سے بند کر دی اور دیگچہ
 کے نیچے سے آگ دو کر کے گر چہا طرف اوس کے انگاری رکھ دی سرپوش کے اوپر
 نہ رکھو اور چار گھنٹی تک دم دے اور دال کے گلنے کے لئے یکے پر زیرہ دال میں
 ڈال دی اور دم کے وقت تر صفائی دیگچہ کے مونہ پر لٹ دی ۛ

ترکیب تیار کی کشمیری بڑی کی

والد اش یعنی بیٹھی دوسرے لہٹن چٹانک بہر بیاز پاؤ بہر ادرک دہ پاؤ مچ سیاہ تولہ بہر
لوٹک یک تولہ الایچی تولہ بہر زیرہ سیاہ تولہ بہر تجمبات تولہ بہر چہہ ماشہ تجم کچری ایک تولہ
انجیر ولایتی دو عدد انجیر دیسی ایک پودینہ ایک تولہ کشنیز دو تولہ مچ سنخ دو تولہ دارچینی
چہہ ماشہ اول بیٹھی کو تین روز تک نگاہ رکھی تاکہ ترش ہو جائی پھر سب چیزوں کو
ملا کر بطور پوری کے بنا کر خشک کرے پیا یا تہہ سے مثل سنگاوری کے توڑ دی ۛ

ترکیب پکانے کشمیری بڑی کی

۱۔ اگر پیاز و لہسن سے احتراز نہ ہو تو بجا ہی اور کچھ قدر میوے، خشک میوے

بڑی پاؤبہر گہی آدھ پاؤ لونگ لاپچی زیرہ کشنیز مرچ سرخ دار چینی ہر ایک دو ماشہ تک
۸ ماشہ دہی پاؤبہر پیاز پانچ تولہ لہسن اکیٹولہ اول گہی کو دواہ کر کے پیاز کے قتلہ تراش کر
اوس میں بریاں کری زان بعد بڑی کو اوس میں ڈالکر سرخ کرے اور دہی اور
لہسن سائیدہ دیتا جائی جب خوب سرخ ہو تو سب مصالحہ دی اور آب موافق دیکر
آگ نرم پر دم بخت کری جو صاحب لہسن اور پیاز سے پرہیز رکھتی ہوں وہ بجائی آگے
قدری ہینگ دی اور یہی ترکیب پکانے سوگ بڑی کی ہے :

ترکیب بنانے بڑی آلوگی

آلو دو سیر لیکر اوبال لے چھلکے دور کرے اور دھاتہ سے استدر لے کہ مانند آٹے کے ہو جاوے
بعد ازاں دہی پاؤبہر - ادراک چار تولہ لونگ لاپچی چھ ماشہ مرچ سیاہ دار چینی ہر
ایک دو تولہ کشنیزہ تولہ نمک سہ تولہ ان سب کو اوس میں آمیز کر کر بڑیاں توڑے
اور جب خشک ہو جاویں تو مثل کشیری بڑی کے ادھو پکاوی :

ترکیب بنانے بڑی گوہی کے

پھول گوہی کا دو سیر لیکر اوس کو قدری پانی میں عوش دی بعد ازاں مصالحہ مذکورہ
بالا اوس میں آمیز کر کر بڑیاں بناو دی جب بنائے تو موافق ترکیب مذکورہ بالا کے
پکاوی اور اسطرح بڑی مٹھ اور کچنال ہی بنائی اور پکائی جاتی ہے :

حکم بڑی وال سوگ

پیشہ وال سوگ کی سیر بہر دہی سیر روشن زرد ڈیڑھ پاؤ دار چینی دوا ماشہ لونگ لاپچی
دوا ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ہلدی سیسی ہونی دس ماشہ ادراک کتری ہوسی اکیٹولہ
چار ماشہ پیازہ تولہ نمک سا بنہر تین تولہ اول پیشہ میں نصف مصالحہ لاکر کپڑیاں
گہی میں تلے زان بعد باقی گہی میں پیاز کے قتلہ باریک تراش کر بریاں کرے اور کپڑیوں
کو اوس میں ڈالکر باقی مصالحہ دیتا جائی جب خوب سرخ ہو جائی تو جھڑات ڈالکر اتر

نرم پکائی اور دم دیکر اوتار لے ۛ

حکم بڑی دال ماش

حکم بڑی دال ماش بھی مثل ترکیب مذکورہ بالا کے پکائی جاتی ہے اور بعضہ شخص کہ قیصر پانی پیٹھی کا بھی پکاتے وقت دیتی ہیں اس شوریہ یک قیصر کاڑھا ہو جاتا ہے کڑھی میں

میں سیر بہرنگ ڈیڑھ تولہ مرچ سیاہ زیرہ دار چینی لونگ لایچی ہریک ماشہ کشنیر دو تولہ دہی دو سیر عرق لیموں ڈھائی تولہ گھی آدھ سیر مینگ ماشہ میں کوخوب پانی نیم مٹی بعد ازاں اس کی کپڑیاں گھی میں تلک پانی جھڑت میں ڈالتا جا پہر قدر کھینچ کر دہی میں گھول کر نگاہ رکھی اور سب مصالحہ دیکر اول مینگ کو گھی میں سرخ کرے زان بعد اس پانی کو اس میں ڈال کر خوب پکائی جب پانی کچائی تو وہ کپڑیاں میں کچے اس میں ڈال کر عرق لیموں ڈال دی اور آتش نرم پر پکائی ۛ

کڑھی دال مونگ

اول دال مونگ کو خوب باریک پدیکر اور مصالحہ دیکر کپڑیاں دسکی گھی میں خوب ترکیب مذکورہ بالا بناوی بعد ازاں میں کی کڑھی کی طرح پکائی اور یہی ترکیب بنائے کڑھی دال ماش کی ہے ۛ

کباب نمونگ

آرد نمونگ یا پیٹھی سیر بہرنگی آدھ لیٹر کو سیر دار چینی آٹھ ماشہ لونگ لایچی ہم مرچ سیاہ اتولہ زعفران چھ ماشہ اور ک کتری ہوئی پانچ تولہ پیاز پانچ تولہ بہر لہسن ۵ تولہ نمک سا بہر تین تولہ اول پیٹھی یا آرد دال مونگ میں نصف مصالحہ ملا کر گھی میں تیل بعد اس کے پیاز کو گھی میں داغ کر کر کپڑیاں سمیں ڈالی اور اور ک اور لہسن دیکر خوب بہنے بعد ازاں جھڑت اور مصالحہ ڈال کر دم دی اگر پیاز و لہسن سے

۵
نسخہ

احتراز ہو تو بجائے اوس کے ہینگ دے ۛ

کباب بسین

آرد نخود پاؤ بہر دہی ڈھائی سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ ماشہ
گہی ڈیڑھ پاؤ لونگ بہوری تین تولہ ماشہ بسین کچ پانیس ملا کر جوش دیوی بہر
کھنچے سے لہتہ کرے جب بتہ ہو جائے تو تختہ پر ڈالکر لوزیں یا کباب بنا کر پھر گہی
میں تار کر تھوڑا بسین کہ جو دیکچہ میں رنگیا ہو پانی اور نمک در دہی صافی میں چھانکر
میٹھے کے پیر سے گہی کو بگھار دی اور شور بہاوس میں ڈالکر ایک جوش دی پیر کبابوں کو
اوس شور بہ میں ڈالی کہ کچا مانی اوپر سے مصالحہ دیکر اُتار لے اس کو صاجان اسلام
کے ہاں کھنڈ دی شاہجہانی کہتے ہیں ۛ

دیگر کباب سونگ

آرد سونگ مشہ پاؤ بہر چکا دہی دو سیر بخن زرد ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ
لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ہلدی سپی ہوئی دس ماشہ ادک کتری
ہوئی تین تولہ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ماشہ آرد سونگ و عرق ادک پانیہر
ملا کر موافق کے آگ پر جوشدے اور کوڑی بہر نمک دی جب بتہ ہو جائے تو لوزیں
یا کباب بنا کر گہی میں تلے اور ایک لہ ماشہ آرد سونگ دہی میں ملا کر اور پانی
ڈالکر صافی میں چھانی اور آگ پر رکھی جب جوش کھانی تو گہی میں آنگ بگھا
شور بہاوس میں ڈالی اور ایک جوش دیکر لوزیں یا کباب ڈالی اور پیر ایک
جوش دیکر پیا ہوا مصالحہ ڈالکر اُتارے ۛ

کباب سونگ چاشنی دار

آرد سونگ مشہ پاؤ بہر دہی سیر بہر شکر سفید سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دار
دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی سونگ کن آٹے کو پانیس گہو لکر ایک

تو لہ آٹھ ماشہ دہی ملا کر جوش دی اور لٹہہ کرے جب بستہ ہو جائی لوزیں کا شکر رکھی پھر شکر کا شیرہ بنا کر انگارو پیر رکھی اور دہی کو صفائی میں چپا کر مصالحہ ملا کر تیار کرے پھر لوزوں کو گھی میں تل کر شیرہ میں ڈالی جب شیرہ لوز میں جذب ہو جائے تو دہی ملاوی ۛ

کباب دال ماش

آر دال ماش شستہ دو سیر روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ اور ایک تولہ آٹھ ماشہ مچ پیادہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ بھدی دس ماشہ مکہ تین تولہ چار ماشہ برگ نمبول بمیں ورق آر دال ماش میں عرق ادرک کا اور نمک و آدہ مصالحہ پیسکر ملاوی پھر پانی سے خمیر کرے اور شکر قندی کی صورت بنا کر گرم پانی میں جوثر کرے پھر آگ سے اوتار کر پاؤ گہری نال کرے جب تھوڑا سخت ہو جائی تو آگ پر رکھی جب کچھ سٹے تو پانی سے نکال کر ٹکرے کا ٹکر گھی میں تھے اور باقی گھی میں بھدی کو بھونے پھر پیاز کو گھی میں بھون کر گھی سے حد کرے اور کباب گھی میں ڈال کر لونگ کا بگھا ر دی اور تھوڑا سا پانی ڈالی جب تیار ہو جائیں تو برگ نمبول یعنی بان پیسکر اور نکا عرق کبابوں میں دی اور باقی مصالحہ پیسکر اوس میں ڈال دے اور چولہی سے اوتار لے اس کو مسلمانوں کے گرجے کہتی ہیں ۛ

کباب دہی

دہی دو سیر بخود بریاں آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ بھن مین تولہ لونگ الایچی مچ پیادہ دو دار چینی ہر ایک چھہ ماشہ نمک دو تولہ مچ سرخ چھہ ماشہ زعفران دو ماشہ گھی پاؤ بھ اول دہی کو ایک سو فی کپڑے میں باندھ کر ٹھکا دی جب خوب پانی اوسکا نکل جائے اور بستہ ہو جائی تو چنوں کو باریک پیسکر مع نصف مصالحہ کے اوس میں ملاوی اور کباب بنا کر تھوڑی دیر گار رکھی بعد ازاں گھی کو سرخ کر کر اوس میں پیاز کے قتلہ ڈال کر

سرخ کرے اور پھر اون کبا بونکو اوسیں آہستہ سے چھوڑ دی اور مصالحہ ڈالکر اوپر سے
قدر سے دودھ کا چھنٹا دیکر اوتار لے ۛ

کباب مولیٰ

مولیٰ سیر بہر دہی پاؤ بہر گہی پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ لہسن ایک تولہ نخود بریاں پانچ تولہ
ہمک اتولہ مرچ سیاہ الہیجی دار چینی ہر ایک دو ماشہ لونگ دو ماشہ ادل مولیٰ گوگھا کڑ
میں نکالکر چکلہ پر باریک کوٹے بعد ازاں ایک کپڑہ باریک میں باندھ کر تھوڑی دیر لٹکا کر
دے جب خوب عرق نکل جائی تو چھوٹو کومپیکر مع سب مصالحہ کے اوسیں ملا کر کباب
بنائی بعد ازاں اوس قدر مصالحہ حقہ کہ اندر ملایا ہے مع پیاز وغیرہ لیکر اول پیاز
کو گہی میں دانہ کرے اور بعد ازاں کبا بونکو ڈالکر آتش نرم پر پکا دی جب سرخ ہو جائے
تو باقی مصالحہ دیکر الٹ پلٹ کر کر دم کر دے ۛ

دو پیازہ مولیٰ

روغن زرد آدہ سیر قتلہ مولیٰ سیر بہر پیاز دو سیر دار چینی دو ماشہ لونگ الہیجی دو ماشہ
مرچ سیاہ چار رتنی ادک ایک تولہ آٹھ ماشہ زرد چوباب ایک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز سات
تولہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ زیرہ ایک تولہ آٹھ ماشہ بسین تین تولہ چار ماشہ
مولیٰ کے قتلہ کومپیکر کے پوست اور زیرہ کے پانی اور بسین دھو کر بادامی پارچہ بنا
اور پیاز کو گہی میں لال کر کے مولیٰ کے قتلہ کو بھون لے بعد ازاں وہ قتلہ نکالکر اوس
گہی میں ہلدی بھونکر اور تھوڑی پیاز اور تھوڑا لہسن اسی گہی میں بھون لے اور بعد ازاں
مولیٰ کے قتلہ کو اس مصالحہ میں بگھار دی اور دو پیازہ پکائی اور کشنیز و نمک اب بقدر
گلائیکہ دے جب وہ گھجائی اور تیار ہو تب لہسن خام پیکر اور گرم مصالحہ پیکر ڈالے
اور چولہے سے اوتار لے ۛ ۛ ۛ

دو پیازہ بیگن

بادبجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ چرم سیاہ چار رتی
زعفران ۱ ماشہ پیاز آدہ پاؤ اور ک ۸ ماشہ شکر سفید پاؤ بہر نمک اتولہ ۸ ماشہ بادبجان
کو چار ٹکڑے کر کے نمک لگا کر دہر دے اور پیاز کو گھی میں سرخ کر کے آدہ مصالحہ پیکر
اور ادراک کا قیمہ بنا کر بیگنون میں یہ سب بہرے اور بعد ازاں بیگنوں کو
ڈورے سے باندھے اور لونگ اور گھی میں بگہار دی پھر تھوڑا سا پانی اور نمک اور
لیموں ڈالی جب تیار ہو جائی تو چاشنی لیموں و شکر کی دی جب چاشنی خشک ہو جائے
زعفران اور باقی کا مصالحہ پیکر ڈالی اور پھر چوبلی اوتار لے ۶

دو پیازہ زمیں قند

زمیں قند سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر اٹھ تین تولہ ۴ ماشہ ہلیلہ دس ماشہ اٹلی ۲ تولہ
دایچی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ چرم سیاہ ۴ رتی زرد چوٹ ۲ ماشہ پیاز آدہ پاؤ نمک ۲ تولہ ۴ ماشہ اول ہلکیو
گھی میں پھونچ کر پیاز لچے کتر کر دی گھی میں بھجوا کر لہو اور پیاز میں بگہار دے اور اولٹ پلٹ
کرے بعد اوس کے آٹ نمک و رائے کے ٹکڑے اور ہلیلہ اور مغز اٹلی ڈال دی جب کچا ہو
اور تھوڑا سا پانی رہے تو چوبلی سے اوتار کر اوس انگار و نیر دم دی اور مصالحہ دیکر
دو گھڑی صبر کرے اور دیکچے کا سونہ نہ کہہ لی جاتیک کہ سرد ہو جائی پوٹلہ

دو پیازہ خرپڑہ

خرپڑہ خام ایک عدد روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ شکر پاؤ
لیموں پاؤ بہر زعفران ۱ ماشہ خرپڑہ کو صاف کر کے ٹکڑے اوس کے گھی میں بھونکے
بعد ازاں لونگ اور گھی سے بگہار دے بعدہ لیموں اور شکر ڈالی اور ایک جوش
دیکر خشک کرے یا لعاب دار کر کہی پھر مصالحہ پیکر ڈالی اور چوبلی سے اوتار لے ۶

دو پیازہ رتالو

رتالو سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ چرم سیاہ چار رتی

ادرک ایک تولہ آٹھ ماشہ اجوائن ایک تولہ آٹھ ماشہ جزات آدھ پاؤ زرد چوب
دس ماشہ نمک لاہوری دو تولہ چہ ماشہ زما کو چہ لکڑے بنا کر چہری یا گائے
سے گودے اور وہی لگا کر دھوپ میں دو گھڑی رکھے بعد ہلدی کو گھی میں
بھونکر لونگ سے بگھارے اور اولٹ پلٹ کر کے پانی گلائیکے موافق ڈالی جب
پکجائی تو انگارو پیر دم لگائی پھر پامو مصالحہ دی لیکن پکاتے وقت
چھ نہ ڈالی ۛ

دو پیازہ چولائی

ساگ چولائی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ
پیاز پاؤ بہر ادرک ایک تولہ آٹھ ماشہ لہسن ایک تولہ آٹھ ماشہ ساگ کو پانی
جوش دی بعد ازاں پیاز کو کتر کر گھی میں لال کر نی بعد ازاں ساگ و سب
ڈال کر نمک دی اور لہسن کو کوٹ کر لیسوں اور گھی میں بگھاری پھر ساگ و سب
بگھار دی جب پکجائی گرم مصالحہ ڈال کر چولی سے اوتار لے ۛ

دو پیازہ کلی کچال

کلی کچال ڈیڑھ سیر روغن زرد پاؤ سیر لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی جزات
آدھ پاؤ پیاز آدھ پاؤ ادرک یک تولہ آٹھ ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری
دو تولہ چہ ماشہ اول کچال کے کلیو کو پانی میں جوش کر نی بعد ازاں پانی میں سے
نکا کر نمک و روہی دی اور زعفران اور ادرک کا عرق لکڑو گھڑی رینی دی
پھر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے کچال کو بگھار دی اور تھوڑا سا اولٹ پلٹ کر کے
پانی گلائیکے موافق ڈالی جب پانی خشک ہو جاوی مصالحہ اور زعفران و دیگر
اوتار لے اور جو پیاز سے احتراز ہو تو نہ ڈالی ۛ چم سرخ بعد خواہش ایذا کرے ۛ

بہرہ پانجان

بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ایک شہ لونگ الایچی ایک ماشہ جفرا
آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آٹھ ماشہ مچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری
تین تولہ چار ماشہ اول بادنجان کو جوش کر کے کچل لے پھر پیاز کو گھی میں سرخ کرے
بعد ازاں پیاز کو نکال کر بادنجان کو اسی گھی میں بگہار دی جب پانی خشک ہو جا
تو دہ سنخ پیاز اور دہی ڈالی جب تیار ہو مصالحو پیکردی اور اگر چاشنی خشک
ہو جاوے تو پھر مصالحو پیکردی اسطرح سے بہر تہ گجراتی اور تورمی اور کر
کانبائی شکر ڈیڑہ پاؤ اور لیموں ڈیڑہ پاؤ چاشنی کیواسطے ہے

بہر تہ گجراتی

بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر جفرا آدہ سیر کشمش آدہ پاؤ دار چینی دو ماشہ
لونگ الایچی دو ماشہ مچ سیاہ چار رتی ادرک ایک تولہ آٹھ ماشہ پیاز پاؤ بہر
نمک تین تولہ چار ماشہ اول بادنجان کو چولہی میں بہونکر صاف کر کے نمک ملا کر
رکھی بعد ازاں پیاز کو گھی میں لال کر کے اور پیاز کو نکال کر بادنجان کو اوس گھی
میں بگہار دی اور کشمش کو دھو کر ڈال دی اور بعد ازاں سنخ پیاز کو اوس میں ڈال کر
اولٹ پلٹ کر دی بعدہ اوس میں دہی دی جب تیار ہو جاوے مصالحو
ڈال کر اوتار لے جو پیاز سے احتراز ہو تو نڈالے

ترکیب کپوریان ترش و شیرین و سوٹہ سانگہ وغیرہ

ترکیب کابجی کی

پٹھی دال ماش باآرد دال ماش سیر بہر لونگ الایچی ۴ ماشہ مچ سیاہ چہ ماشہ
ادرک ایک تولہ نمک دو تولہ گھی ڈیڑہ پاؤ ال سب مصالحو پٹھی میں ملا کر کپوریا

گہی میں تلے اور اوتا کر سرد پانہیں ڈالتا جائے زان بعد تک چار تولہ مرچ سرخ
دو تولہ رائی چٹانک ہر ملدی بسی ہوئی ۶ ماشہ ان سب کو میکس کپڑیوں میں ملائی اور
مربتبان چینی میں تین روز تک نگاہ رکھی بعد تین روز کے گرم پانی قریب ڈیڑھ سیر
کے ڈال دی اور اوس سے پیسری یا چوتھی روز استعمال کرے ۛ

پکھوڑیاں ترش

اول سیر بہر میں کی پکھوڑیاں گہی میں تلے اور سرد پانہیں ڈال دی زان بعد چھ
آدہ پاؤ عرق لیموں چٹانک ہر ملچور پاؤ ہر تک پانچ تولہ مرچ سرخ ۴ تولہ لونگ لالچی
۶ ماشہ ادک تین تولہ کچری اتولہ زیرہ سیاہ وزیرہ سفید ہر ایک دو تولہ ان سب کو
چکھ پر خوب باریک میکس تھوڑا پانی دیکر مثل دہی کے کرے بعد ازاں اون پکھوڑیوں کو
پانی سے نکال کر اسیں ڈال دی اور بعد دو گھڑی کے استعمال میں لاکر ترش و شیرین
کرنی منظور ہوں تو او میں پاؤ ہر شکر سفید ڈالی ۛ

ترکیب بنانے چھواری ترش و شیرین کے

اول چھواری و نمکوا ایک شبانہ روز پانی میں تر رکھی بعد ازاں حسب ترکیب مذکورہ بالا
اول مصالحہ تیار کر کر او میں ڈال دی اور پاؤ ہر شکر سفید آمیز کری اسطرح کشمش
بھی ایک شب تر رکھ کر ڈالی جاتی ہے ۛ

سوناٹھ ساگر نمکین

ساگر خشک پاؤ ہر سوناٹھ تولہ ورق کچری پانچ تولہ زیرہ سیاہ زیرہ سفید ہر ایک تولہ
لونگ دو ماشہ لالچی دو ماشہ مرچ سیاہ چھ ماشہ مرچ سرخ تولہ بہر کشنیزہ تولہ ادک
ایک تولہ ہینگ دو ماشہ اچور پاؤ ہر تک تین تولہ ساگر اور کچری کو اوبال کر نگاہ رکھی
اور اچور کو جوش دیکر ہمراہ اور سب مصالحہ کی خوب پیسی بعد ازاں ساگر اور ورق
کچری کو اوس میں ڈال کر خوب ملاوی ۛ

پکوڑیاں اٹلی

بیسن آدہ سیر گھی پاؤ بہر اٹلی سیر بہر نمک ۵ تولہ لونگ الائچی ۶ ماشہ مرچ سیاہ چار ماشہ زیرہ سیاہ و سفید ہر ایک دو ماشہ اول بیک پکوڑیاں گھی میں تلے بعد ازاں اٹلی کو ہلکے پیکر سب مصالحہ ملا دی اور پکوڑیاں نذکورہ سمیں چھوڑ دی اگر ترش و شیرین کرنی منظور ہوں تو ڈیڑھ پاؤ شکر تری اور آدہ پاؤ عرق لیموں دی ۛ

پکوڑیاں آبنہ

آبنہ سیر بہر بیس آدہ سیر لونگ الائچی چھ ماشہ مرچ سیاہ چار ماشہ زیرہ سیاہ و سفید ہر ایک دو ماشہ نمک ۲ تولہ اول آبنہ کو جو ہل میں دبائی بعدہ اونکا پوست اود گھٹلی علیحدہ کر کر گودا نکالی اور بیس کی پکوڑیاں گھی میں تھکڑو سمیں آمیز کرے اور اوپر سے سب مصالحہ دی اگر ترش و شیرین کرنے منظور ہوں تو عرق لیموں ۲ تولہ اور شکر تری ڈیڑھ پاؤ دیوے ۛ

رانیہ و بڑھ وغیرہ

بڑھ دال ماش

دال ماش شستہ تین پاؤ دال مونگ پاؤ بہر اور ک ایک تولہ آٹھ ماشہ مرچ سیاہ آٹھ رتی دار چینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ کٹنیز تولہ آٹھ ماشہ نمک الائچی ۲ تولہ چار ماشہ دال کو باریک پیکر نمک اور دار چینی اور لونگ الائچی کو پیکر ملائی اور خوب لٹہ کرے کہ آبلہ آٹھ آوی پہر کا بی میں قدر سی گھی لگا کر پیٹھ کو اوس پر رکھی اور بڑھ باریک چپاتی کی برابر تیار کر کے بھونا ہوا دینیا اور مرچ جو کوب کر کے باریک اور ک اور پھر چکا کر پیالہ کو ادلا کر کے بڑھ کو گھی میں ملا

اور آگ پر بہت جلد تیلے تاکہ سب بڑے پک جائیں اور پیٹھی کو لتہہ کرتا جائی بعد ازاں
جسرات میں مصالحو نمک مرچ وغیرہ موافق دیگر ڈالی ۛ

ایضاً

پیٹھی ڈھائی سیر نبولی پاؤ بہر شکر سیر بہر گھی سیر بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لالچی
دو ماشہ ادک تین تولہ چار ماشہ کٹنیز و یک تولہ آٹہ ماشہ نمک ۵ تولہ چھ ماشہ دہی
سیر بہر بنو لونگو پانیس جوش کرے اور پیسکر پیٹھی میں ملائی اور ادک کا عرق
ملا کر لتہہ کرے دو گھڑی بعد مصالحو ملا کر جسرات ۳۱ تولہ چار ماشہ ملائی اور دو گھڑی
تک دم دی پھر ہاتھ سے بڑہ بنا کر گھی ملا کر آٹ نمک میں ڈبو کر دہی میں ڈالی
بعد ازاں دہی سے نکالکر صاف کری اور پیرنگ پر گھی میں تکر شکر کے شیرہ میں ڈالی
اور اگر مونگ کے بڑے پکائی چوتھائی دے ۛ

بڑہ جسراتی

دہی سیر ہر نشاستہ پانچ تولہ شکر سفید دو سیر روغن زرد سیر بہر پستہ تین تولہ چار ماشہ
نشاستہ کو پیسکر دہی میں ملا کر لتہہ کرے پھر بڑہ بنا کر گھی میں تیلے اور خشک کا تار بند
شیرہ کر کے بڑہ کو اس میں ڈالی کہ شیرہ او میں خشک ہو جاوی پھر خشک خاطر
گلاب میں پیسکر دی پستہ کو بہونکر زبڑہ کر کے اوپر چڑک دی اور اگر نمکین
پکائی تو بجائی شیرہ کے نمک پیسکر پانی ڈالی جب بڑہ تیلے تو آٹ نمک میں غوطہ
دیتا جامے ۛ

بڑی ترش

اول موافق ترکیب مذکورہ بالا کے سیر بہر پیٹھی کے بڑے بنائے بعد ازاں امچور
پاؤ بہر دہنیاہ تولہ لونگ لالچی دار چینی مرچ سیاہ ہر ایک چھ ماشہ زیرہ سیاہ
وزیرہ سفید چھ ماشہ سو نہٹہ چھ ماشہ امچور کو ابالکر مع مصالحو باریک پیسے اور قطرے

پانی ڈال کر اس میں بڑے دال کے ڈال دیے

تیار سی رائے و شکر و کیرا وغیرہ

رائے کدو

دہی سیر بہ رنگ دو تولہ لونگ الائچی چار ماشہ میچ سیاہ ایک ماشہ میچ سرخ ۲ تولہ
زیرہ سیاہ وزیرہ سفید ہر ایک دو ماشہ کدو پاؤں بہر اول کدو گناہ کش میں نکال کر
ہلکا سا جوش دی بعد ازاں دہی میں ڈال کر خوب ملائے اور سب مصالحہ پیسکر
ڈال دی اگر زیادہ عمدہ کرنا منظور ہو تو پتہ چار تولہ بادام دو تولہ کے ورق تراش کر
آمین کرے فقط

رائے سیتا پھل

اول سیتا پھل کو ادا لکر ہاتھ سے ہتی اور بوجب ترکیب مذکورہ بالا سب
مصالحہ ملا کر دہی میں آمین کرے

رائے بٹہوہ

اول ساگ بٹہوہ کو قدر ہی تک دیکر جوش کرے جب وہ گد اخت ہو جائے
تو نیچے اقرار کر اس تمام پانی کو ہاتھ سے پھوڑے اور دور کرے پھر قدرے
دہی ملا کر جوش دی بعد ایک لمحہ کے اقرار کر اس پانی کو بھی دور کرے اور جب
ترکیب مذکورہ دہی ملا کر استعمال میں لائی۔ اس طرز رائے کچنال و رائے
گاچر و رائے ساگ سویہ ہی بن سکتے ہیں مگر ان سب چیزوں میں
صرف ایک ہی جوش کافی ہے

رائے کشمش

کشمش آدہ پاؤ دہی سیر بہر نک دو تولہ دار چینی چار ماشہ لوگ الا بچی چار ماشہ
 مچ سیاہ دو ماشہ زیرہ سیاہ وزیرہ سفید دو ماشہ اول کشمش کو دو پہر پانی میں
 تر کر ہی بعد ازاں دہی میں سب مصالحہ ملا کر کشمشو نکو ڈال دی اگر زیادہ چٹ پٹا
 کرنا منظور ہو چھ ماشہ یا طبیعت موافق اور پورے مچ سرخ دے ۛ

رایتہ پستہ

دہی سیر بہر پستہ آدہ پاؤ مصالحہ موافق رایتہ کشمش اول پستہ کو چاقو سے
 بہت باریک تراشے بعد ازاں دہی میں سب مصالحہ ملا کر اون در قوں کو
 اوس میں ڈال دینی ۛ اول پستہ کو ایک ہلکا سا جوش دی

رایتہ نگدی بمین

دہی سیر بہر بمین آدہ پاؤ روغن رز د آدہ پاؤ اول بمین کی چھوٹی پکوڑیاں
 گہی میں اوتاری اور پانی میں ڈالتا جائی بعد اوس کے دہی میں سب
 مصالحہ موافق رایتہ کشمش کے دیگر پکوڑیاں مذکور اوس میں ڈال دی اور ترکیب
 پکانے پکوڑیوں کے یہ ہے کہ اول بمین کو پانی میں مثل دہی کے متہ کر نگاہ
 رکھے اور ایک کرچہ آہنی کڑا ہی پر جس کے اندر سورام اس قدر بڑی ہوں رکھو
 بعد ازاں قدری قدری بمین مذکور اوس پر ڈالتا جائی پکوڑیاں
 چھوٹی اور ایک وضع کی تیار ہوں گی ۛ

شکر ن نگدی بمین

دہی سیر بہر شکر تری یعنی کھانڈ ڈیڑھ پاؤ بمین آدہ پاؤ گہی آدہ پاؤ اول پکوڑیاں
 بمین کی حسب ترکیب مذکورہ بالا پکائی بعد ازاں الا بچی ۲ ماشہ دہی میں ملا کر
 اور کھانڈ ڈال کر نگدیاں مذکور اوس میں چھوڑ دی اور بعد ایک ساعت کے نوش فرمائے
 شکر ن کشمش

دہی سیر بہر کشش آدہ پاؤ کھانڈ ڈیڑھ پاؤ لایچی دوا ماشہ اول کشش کو
دو پہر پانی میں تر کر کے بعد ازاں کھانڈ والایچی وغیرہ دہی میں آمیز کر کے
کششوں کو ڈال دی ۛ

شکر ن بادام

دہی سیر بہر گرمی بادام ۵ تولہ بین پانچ تولہ لایچی دوا ماشہ کیوڑا ایک ماشہ
گہی آدہ پاؤ شکر تری ڈیڑھ پاؤ اول بین میں کیوڑا ڈالکر سخت گو مت ہے اور
اوس میں ایک ایک گرمی بادام کی رکھ کر گولیاں بنائی اور گہی میں تلی اور
پانی میں ڈالتا جائی بعد ازاں دہی میں شکر تری والایچی ملا کر کپوڑیاں مذکور
اوسیں چوڑ دی اور یہی ترکیب بنانی شکر ن پستہ کی ہے ۛ

دیگر شکر ن

گرمی بادام آدہ پاؤ دہی سیر بہر لایچی دوا ماشہ شکر تری ڈیڑھ پاؤ اول گرمی
بادام کو دو پہر تک پانی میں تر کر کے بعد ازاں اونکا پوست دور کر دہی میں
داخل کر دی اور استعمال میں لائی ۛ

شکر ن چھوڑہ

دہی سیر بہر چھوڑہ پاؤ بہر شکر ڈیڑھ پاؤ اول چھوڑہ کو ایک رات دن پانی میں
تر کر کے بعد ازاں گہلی نکال کر اور ان کی لوزیں منہی تراش کر دہی میں ڈالی ۛ

چٹنی با وغیرہ

چٹنی پودینہ

پودینہ سبز آدہ پاؤ انچور چٹانک بہر تک تین ماشہ مرچ سیاہ دوا ماشہ مرچ سرخ تین ماشہ
زیرہ سیاہ وزیرہ سفید دوا ماشہ لونگ لایچی دوا ماشہ ان سب چیزوں کو پودینہ کے

سل پر پیکر پانی موافق دیکر نگاہ رکھی اور سہی ترکیب چٹنی دہنیہ کی ہے :

چٹنی کچی املی

املی کچی پاؤ بھر تک تین ماشہ مچ سیاہ و مچ سرخ ۱۰ تولہ ہینگ وورنی اول
بیج املی کے نکال کر املی کو باریک پیسی بعد ازاں ہینگ و مچ سرخ و نمک وغیرہ
ملاوی : : :

چٹنی مصالحو دار

کٹنیز دو تولہ پودینہ خشک ایک تولہ ہینگ دو ماشہ سو نہہ ایک ماشہ والا بچی
۶ ماشہ زیرہ سیاہ و سفید ہر ایک دو ماشہ مچ سیاہ دو ماشہ مچ سرخ ۱۰ تولہ نمک ۱۰ تولہ
عرق ادراک دو تولہ چوک دو تولہ عرق لیمو نکا غزی پاچہ تولہ انار داجہ دو تولہ
دار چینی چہہ ماشہ سب چیزوں کو باریک کوٹ پیکر عرق لیموں و ادراک میں
ترکری اور چوک ملا کر خشک کر کے باریک پیکر رکھی جبوقت درکار ہو تو پوری
سی چٹنی میں پانی یا عرق لیموں بچوڑا استعمال کرے :

چٹنی ترش و شیرین

املی کچی پاؤ بھر شکر تری پاؤ بھر عرق لیموں کا غزی دو تولہ لونگ الا بچی ہر ایک
چار ماشہ زیرہ سیاہ و سفید چار ماشہ دہنیہ دو تولہ پودینا چہہ ماشہ مچ سیاہ
دو ماشہ مچ سرخ ۱۰ تولہ نمک ۱۰ تولہ اول بیج املی کے نکال کر ہمراہ عرق
لیموں باریک پیسی بعد ازاں سب مصالحو کو جدا پیکر آمیز کرے :

چٹنی آبنہ

آبنہ کچے پاؤ بھر شکر تری آدہ پاؤ دہنیہ دو تولہ لونگ الا بچی ہر ایک دو ماشہ
۱۰ تولہ تین ماشہ مچ سیاہ دو ماشہ مچ سرخ ۱۰ ماشہ اول آبنوں کو پہول میں
دوبائی بعد ازاں پست اور گٹیلے علیحدہ کر کر شکر تری اور سب مصالحو پیکر آمیز کرے :

تیار سی کھیر ہا

کھیر پتہ

دودھ چار سیر پتہ پاؤ بہر شکر تری سفید سیر بہر قند آدہ پاؤ الایچی چہہ ماشہ کیوڑا
۵ ماشہ ورق نفرہ دس عدد اول خالص دودھ کو اس قدر جوش دی کہ
قریب ڈیڑھ سیر کے باقی رہے بعد ازاں پتہ کے باریک ورق تراش کر شکر تر
اوس میں آمیز کرے اور اوپر سے الایچی اور کیوڑہ و قند ملائی اور اولٹ پلٹ
پیالوں میں نکال کر ورق نفری لگاوی ۛ

کھیر بادام

اس کو بھی موافق کھیر پتہ کے بنانا چاہی مگر گری باداموں کی اول پائینس
دو پھر تر کھی بعد ازاں پوست اوسکا دور کر کے دودھ میں ملائی ۛ

کھیر مکھانہ

دودھ خالص چار سیر مکھانہ آدہ پاؤ شکر تری سفید سیر بہر قند آدہ پاؤ الایچی ماشہ
کیوڑا ایک ماشہ ورق نفرہ دس عدد اول دودھ خالص کو اس قدر جوش دی
کہ قریب دو سیر کے رہ جائے بعد ازاں مکھانوں کو کوٹ کر اوس میں ڈالی اور
جوش دی جب خوب بستہ ہو جائے نیچے اتار کر قند و شکر تری وغیرہ دیگر
پیالوں میں نکالی اور اوپر سے ورق نفری لگائی ۛ

کھیر برنج

دودھ خالص چار سیر برنج دس تول شکر تری آدہ سیر قند آدہ پاؤ الایچی چہہ ماشہ
کیوڑا ایک ماشہ ورق نفرہ دس عدد اول دودھ خالص کو اس قدر جوش دی
کہ قریب دو سیر کے رہے بعد ازاں چانول ڈال کر دستہ برنجی سے ہرابر

چلانا جائے جب چانول گجیا میں نیچے اوتار کر شکر تری اور قند ڈالی بعد ازاں
پیالوں میں نکال کر ورق نقرہ لگائی ۛ

لسی دودھ

شیر ذوسیر آرد گندم آدہ پاؤ شکر تری ڈیڑھ پاؤ گھی پانچ تولہ اول آٹے کو گھی
میں بھون لے بعد ازاں دودھ جوش دی جب وہ قریب ایک سیر کے بجائے
تو آٹا بھنا ہوا سمعہ شکر تری کے ڈال کر خوب حل کرے اور اوتار لے اور سوا لوگ
بجائی شکر تری کے قند سیاہ وغیرہ ڈالتی ہیں اور دراصل یہہ غریبوں ہی
کے کہانے کی چیز ہے

تیار ی کھجری و طاہری و سونیان

وغیرہ

کھجری دال سونگ

کھجری جس میں نصف چانول اور نصف دہونی دال سونگ ہووے سیر بہر
گھی آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر
اورک ایک تولہ آٹھ ماشہ لہسن ایک تولہ نمک تین تولہ چار ماشہ زیرہ ایک
تولہ آٹھ ماشہ گھی میں لہسن اور دال ڈال کر بھونے جب سرخ ہو جائی لچھی پیاز
کے اور مہا لحہ ثابت ڈالی جب یہہ بھی سرخ ہووے تو تھوڑا زیرہ دی بعد اوس
زیرہ اور پیاز و لہسن و گھی دال سے جدا کرے اور چانول دھو کر ڈالی تھوڑا سا
اولٹ پلٹ کرے پیاز و لہسن اور زیرہ ڈال دی اور پانی گرم گلانی کے موافق

دیکر بعد گلجائے کے دم پر لگائے اور باقی گہی اوپر سے دسے ۛ جس کو پیاز و لہسن
سے پرہیز ہو تو موقوف رکھے ۛ

کچڑی دال ماش

اس کو بھی موافق ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور کچڑی میں دال ماش
دہوئی ڈالی ۛ ۛ ۛ

کچڑی دال ارہر

اس کو بھی موافق کچڑی دال سونگ کی پکائی گر لہسن نہ ڈالی اور اول دال
ارہر کو بھاریں بہنوالی ۛ

کچڑی باجرہ

اول باجرہ کو ہاون دستہ میں خوب کوٹے جب پوست اوس کا جدا ہو جائی
تو موافق اوس کے چانول لیکر حسب ترکیب مذکورہ بالا پکائی اور لہسن
نہ ڈالی ۛ ۛ ۛ

طاہری دال سونگ

چانول سیر بہر گہی آدہ سیر سونگ کی بڑیاں آدہ سیر دار چینی دو ماشہ
لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ سیرادرک ایک تولہ آٹھ
اشہ کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ ہلدی ایک تولہ نمک ساہر چار تولہ ہلدی کو پام
پیکر گہی میں بھونی بعدہ نصف گہی دیچے میں ڈالکر پیاز سرخ کرے پھر نصف
گہی میں بڑیاں ڈالکر بھونے بعد میں چانول ڈالکر اور سب مصالحہ دیکر پانی
موافق دی اور دم بچت کر دی ۛ

طاہری نخود

طاہری نخود یعنی بوٹھہ سبز کی موافق ترکیب طاہری سونگ کی پکانا چاہیئے

ترکیب بنانے سوئیونگی

اگر چاہے کہ سونیاں سرخ ہوں تو آٹنی کو شکر گف سے گوند ہے اور اگر سویہ کے ساگ کے عرق سے سیدہ کو گوند ہے تو سبر رنگ کی سونیاں ہونگی ، سیدہ کو سخت گوند ہے اور گھوڑے کے اندر رکھ کر دبائی جب سویاں نکل آئیں تو دہوب میں خشک کر کرنگاہ رکھی مگر گھوڑے کی سویوں سے ہاتھ کی سویاں بہتر ہوتی ہیں :

ترکیب پکانے سوئیونگی

سویاں سیر بہر گھی آدہ سیر شکر تری تین پاؤدودہ چار سیر دار چینی دو ماشہ الایچی دو ماشہ اول سوئیوں کو گھی میں استقدر بھونے کے سرخ ہو جائیں بعد از دودہ کو جوش دی جب قریب ڈیڑھ سیر کے باقی رہے تو سویاں مذکور اس میں ڈال دی اور نرم آگ پر پکائی بعد ازاں شکر تری اور دار چینی وغیرہ دیکر نیچے اوار لے اگر چاہے کہ سویاں ترش و شیرین ہوں تو اوپر سے آدہ پاؤد عرق لمیوں دی ۔ مسلمانوں کی ہاں اول سویوں کو بھاڑ میں بھنواتی ہیں تو ادون میں کیتدر سوند پاپن ہو جاتا ہے :

ترکاری ہا

ترکاری زٹالو

زٹالو سیر بہر دار چینی چار ماشہ لونگ الایچی چار ماشہ زعفران ایک ماشہ مرچ سیاہ دس ماشہ پیاز پانچ تولہ اورک ایک تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ دہی پاؤ بہر گھی ڈیڑھ پاؤ اول زٹالو کو چپکلی قتلہ خورد تراشے زان بعد کئی مرتبہ پانیوں دھو کر گھی میں نرم آگ پر پٹے زان بعد پیاز کے قتلہ تراشکر یا تھاندا دہی میں نم کر لے و زعفران دیکر زٹالو مذکور و سینچوڑ دی اور پھر سب مصالحہ دیکر قدرے

پانی ڈالکر دم بخت کر دی اور یہی ترکیب چکانے ترکاری پنڈالو اور کچا لو
کی ہے نقطہ ۴ ۴

ترکاری برگل رومی

ارومی کے پتی سیر بہر دہی آدہ سیر دار چینی چار ماشہ لونگ لاپچی چار ماشہ ہلدی
سائیدہ ۴ ماشہ مرچ سیاہ ۱۰ ماشہ پیاز پانچ تولہ اورک تین تولہ کشنیز دو تولہ نمک
دو تولہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ گہی آدہ سیر اول ارومی کے پتوں کو نرم آگ
پر گہی میں تلے بعد ازاں پیاز اور ہلدی کو گہی میں ڈالکر سرخ کرے اور ارومی
کے پتوں کو ڈالکر سب مصالحہ دی اور اوپر سے دہی ڈالکر دم بخت کر دی ۴

ترکاری گولر خام

گولر کچے سیر بہر دہی پاؤ بہر لونگ لاپچی چار ماشہ زعفران ایک ماشہ مرچ سیاہ
دس ماشہ پیاز پاؤ بہر اورک تین تولہ کشنیز تین تولہ نمک دو تولہ زیرہ سیاہ
و سفید دو ماشہ انچور دو تولہ گہی آدہ پاؤ اول گولروں کو صاف کر کر اور تر اثر
قدری جوش دی بعد ازاں پیاز کے قتلہ اور زعفران گہی میں سرخ کرے
اور گولروں کو دیگچے میں ڈالکر خوب بہونے اور دہی دی اوپر سے سب مصالحہ
ڈالکر دم بخت کرے ۴

ترکیب دیگر

اول گولروں کو قدر سے جوش دی بعد ازاں اوتار کر اونکے اندر کا زیرہ
چاقو سے نکالے بعدہ سونف ایک تولہ مرچ سیاہ چار ماشہ انچور ایک تولہ اورک
و دہنیا ایک تولہ ان سب کو کوٹ پیسکر اون کے شکم میں بہر دے اور سنہ اونکا
باریک لکڑی سے بند کرے اور حسب ترکیب مذکورہ بالا گہی میں بہونکر کچاوی

ترکاری پھول ٹرہل

بڑھل کے پھول سیر بہر دہی آدھ سیر لونگ الائچی چہ ماشہ مرج سیاہ چار ماشہ مرچ سرم
 اتولہ ادرک دو تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ پیاز آدھ پاؤ زیرہ سیاہ و سفید
 دو ماشہ گہی پاؤ بہر اول پھول بڑھل کو پانی سے دھو کر نگاہ رکھی بعد ازاں
 پیاز کے قتلہ تراش کر گہی میں سرخ کرے اور پھول بڑھل کو ڈالکر اوپر سے مصالحہ
 دیتا جائے من بعد دہی دیکر نرم آگ پر پکائی جس صاحب کو پیاز سے احتراز ہو
 قدرے ہینگ دیں ورتکار سی بہنڈی ہی سیطرم بنتی ہے ۛ
ترکیب ترکاری بہنڈی مصالحہ دار

بہنڈیاں سیر بہر لیکراونکا پیٹ چاک کرے اور یہ سب مصالحہ اول کی اندر
 بہر کر نگاہ رکھی اچور پاچہ تولہ مرچ سرم ایک تولہ سونف پاچہ تولہ ادرک دو تولہ
 دہنیا تین تولہ لونگ الائچی چہ ماشہ ایک تولہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ
 بعد ازاں گہی ڈیڑھ پاؤ پیاز آدھ پاؤ لہسن ایک تولہ دہی پاؤ بہر ادرک
 دو تولہ نمک دو تولہ ہلدی پس ہوئی دو ماشہ لونگ الائچی چار ماشہ دار چینی
 چار ماشہ اول بہنڈیونکو نرم آگ پر گہی میں تلے بعد ازاں پیاز کے قتلہ گہی
 میں بہونکر بہنڈیاں مذکور اوس میں ڈال دی اور سب مصالحہ دیکر دم
 بخت کرے جو صاحب پیاز و لہسن سے احتراز رکھتی ہوں وہ بجائے اسکے
 قدرے ہینگ خالص دیں ۛ

ترکاری بیج سیم

بیج سیم کے سیر بہر گہی پاؤ بہر دار چینی چار ماشہ لونگ الائچی چار ماشہ ہلدی
 پس ہوئی تین ماشہ مرج سیاہ پاچہ ماشہ مرچ سرم ۲ تولہ پیاز آدھ پاؤ ادرک
 دو تولہ کشنیز تین تولہ زیرہ سیاہ و زیرہ سفید دو ماشہ نمک دو تولہ دہی
 پاؤ بہر اول پیاز کو گہی میں تلے بعد ازاں بیج ڈالکر خوب بہونے اور مصالحہ

دو ہی دیکر نرم آگ پر پکائے :

ترکاری بیگن ولایتی

اول بیگنوں کو چھلیکے قتلہ تراشی اور موافق ترکیب مذکورہ بالا کے پکائی اور یہی ترکیب پکانے بیگن مارو اور بتیا کی ہے :

ترکاری آلو

آلوں کو چھلیکے موافق ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور مصالحہ بھی اوس کے موافق دی اگر آلوں کو بھاڑ میں بھون لیا جائے تو وہ زیادہ ترختہ ہونگے مگر کچتے وقت ٹوٹ جانے کا خیال رکھے :

ترکاری کرم کلہ

اول کرم کلہ کو باریک تراشی بعد ازاں قدرے ہینگ اور زیرہ کا گھی میں بگھار دی کر جھونک دی اوپر سے سب مصالحہ اور دہی موافق دے کر دم کر دے فقط :

ترکاری ارومی

اردی سیر بہر گھی آدہ سیر دہی پاؤ بہر دار چینی چار ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ ہندی پسی ہوئی دو ماشہ مچ سیاہ چار ماشہ مچ سرخ اقلہ پیاز آدہ پاؤ اور ک ایک لکھنیز دو تولہ نمک دو تولہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ اول ارویوں کو چھلی اور چاقو کی نوک سے اونچی اندر خوب سوراخ کرے بعد ازاں گھی میں نرم آگ پر تے اور نگاہ رکھی پھر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے ارویاں اوس میں چھوڑی اور پھر سے سب مصالحہ دیکر دہی دی اور دم کر دے اور یہی ترکیب پکانے ترکاری کیلہ کی ہے فقط :

ترکاری پہلیاں گوار

چہلیاں گوار سیر بہر دار چینی چار ماشہ لونگ الائچی چار ماشہ ہلدی پسی ہوسنی تین ماشہ
 مرچ سیاہ پانچ ماشہ مرچ سرخ ۲ تولہ ہینگ خالص ایک ماشہ اور ککے تین تولہ چھ ماشہ شینیز
 تین تولہ چار ماشہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ نمک دو تولہ دہی پاؤ بہر گھی آدہ پاؤ اول
 پہلیونکا و چاقو سے بہت باریک تراشی بعد ازاں گھی میں ہینگ کا چھونک دے اور
 پہلیونکو دیکھی میں ڈالکر چلائی اور مصالحہ پسا ہوا اول دیکر و پیرے وہ دہی دی
 اور نرم آگ پر پکائی اور لو بہیہ کی پہلیاں ہی اس بلغم پکائی جاتی ہیں :

مرغول کیلہ

کیلہ کو چھلیکر اوس کے لمبی لمبی مرغول کاٹے اور گھی میں سرخ آگ پر تلے بعد ازاں
 مصالحہ موافق دیکر دہی کا شور بہ دے اور دم بخت کرے :

ترکاری ستیا پھل

اول ستیا پھل کو تراش کر قندہ موافق تراشے بعد ازاں گھی میں ہینگ کا بگہار دیکر
 ستیا پھل ڈالکر خوب سرخ کرے اور اوپر سے مصالحہ سمولی دیکر دہی دی :

ترکاری گیاہ توری

گیاہ توری کو چھلیکر قندہ تراشے اور اول پیاز کو گھی میں داغ کر کر توری مذکور او میں
 ڈال دی پھر بہونکر سب مصالحہ دیکر دہی دی اور نرم آگ پر پکائی اور یہی ترکیب
 پکانے ٹنڈہ کی ہے اور جو پیاز سے پرہیز رکھتی ہوں وہ نہ ڈالیں ورنہ بجائی اس کے قدرے
 ہینگ دینا :

ترکاری ٹنڈہ مصالحہ دار

اول ٹنڈہ ثابت سیر بہر لیکر چھلیے اور اوس کے اندر سے بیج و گودہ نکالکر اور یہ مصالحہ
 بہرے اور ک ایک تولہ کشنیز دو تولہ اجورہ تولہ سونف ۵ تولہ زیرہ سیاہ و سفید
 دو ماشہ نمک چھ ماشہ پیاز تلی ہوسنی آدہ پاؤ بعد ازاں ٹنڈوں کی موہنہ کو بانس کے

تیلیوں سے بند کر کر اول پیاڑ کو گہی میں تلے اور اوس کے اندر ٹنڈو ٹکو ڈال کر بھونے کہ
اوس کے تیلیاں علیحدہ نہوں اور پھر سب مصالحہ اور وہی موافق ترکاری اروی کے
دیکر دم کردی اور اسی طرح گریلے مصالحہ دار پکایا جاتا ہے مگر اول کرلیوں کو اندر سے
صاف کر کر دوپہر دھوپ میں نمک لگا کر رکھو تاکہ سب تلہ پانی اوسکا نکلیا دوی اور اگر
چاہے کہ کرلی خشک رکھی تو مصالحہ بہری ہوئی کرلیوں کو گہی میں ملکر نگاہ رکھی
اور جو پیاڑ سے احتراز ہو تو موقوف رکھی ۛ

ترکاری سولی

جو ترکیب کہ کباب سولی کی لکھی گئی ہے اسی ترکیب سے ترکاری سولی بھی
پکائی جاتی ہے ۛ

ترکاری شلجم

اول سیر بہر شلجمو نکو بہاڑ یا بھول میں چند لمحہ دبار بھی بعد ازاں اونکا پوست
اوتار کر قتلہ تراشے اور گہی میں پیاڑ سرخ کر کے قتلہ نکو اوس میں ڈالی اور خوب سرخ کر
بعد ازاں مصالحہ دار چینی چار ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ زعفران یا ہلدی پسی
ہوتی دو ماشہ مرچ سیاہ ایک ماشہ مرچ سرخ ماشہ ادراک ایک تولہ کشنیز دو تولہ
نمک دو تولہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ وہی ڈیڑھ پاؤ دیکر نیچے اوتار لے اور نرم آگ
پر پکا دوی جن کو پیاڑ احتراز ہو ہینگ دیں ۛ

ترکاری کنبھی

کنبھی سیر بہر وہی آدہ سیر پیاڑ آدہ سیر دار چینی ۴ ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ زعفران
ایک ماشہ مرچ سیاہ ۱۰ اتولہ اورک دو تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ گہی پاؤ بہر
زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ اول کنبھی کو کئی مرتبہ پانی سی دھوئی بعد ازاں پیاڑ کو
گہی میں داغ کرے اور کنبھیو نکو دیگچے میں ڈال کر خوب بھونی اور مصالحہ دیکر اوپر سے

دہی دی اور نرم آگ پر پکائی اور پھی ترکیب پکانے ترکاری کنول لکڑی کی ہے
مگر سیر بہ کنول لکڑی میں پیاز آدہ پاؤڈا لنی چاہئے جو صاحب اس سے پرہیز کرتے
ہوں تو موقوف رکھیں ۛ

ترکاری کچنال

کچنال کو بھی موافق ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور پیاز بھی اوس قدر ڈالے
اور جو پرہیز کرتا ہو تو ترک کرے ۛ

ترکاری لکڑی وندہ

اول لکڑی وندو نکو جوش دیکر نیم دور کرے بعد ازاں مصالحہ موافق دیکر دہی
دی مگر احتیاط رکھی کہ شور بہ نہ ہو ۛ

ترکاری خرنیزہ خام

اول کچے خرنیزہ کو لیکر چیلے اور قتلہ تراش کر پیاز کے ساتھ گھی میں بہونے بعد ازاں
مصالحہ موافق سم دہی دیکر اوتارے اور نرم آگ پر پکائی اور پھی ترکیب پکائی ترکاری
چقندر کے ہے مگر اس میں شور بہ نہ رکھی اسطرح ترکاری کدو دھکا بھی بنا دوجن کو
پیاز سے احتراز ہو تو موقوف رکھیں ۛ

ترکاری سونہٹہ

اول سونہٹہ کو چار پہر پانی میں تر کر کے بعد ازاں چاقو سے باریک قتلہ تراشی اور
گھی میں قدری ہڈی کا بگہار دیکر قتلہ کو ڈال دے اور اوپر سے سب مصالحہ
موافق دیکر قدری دہی دی مگر مصالحہ میں انچور زیادہ ہونا چاہئے ۛ

ساگ

ساگ سو یہ پاک

اگرچہ یہ کہانے غریب لوگوں کے ہیں مگر اس جگہ بخیال اس امر کے کہ کسی صاحب کو یہ فحکاہت نہ ہو کہ ساگ نہیں کھئے چند ساگ بنائیں گی ترکیبیں ذیل میں درج کی جاتی ہیں وہ یہ ہیں۔ اول ساگ مذکور قریب سیر بہر کے لیکر باریک تراشے اور خوب پانی میں دھو کر کھڑائی میں پائو بہر گہی گرم کرسی اور اوس میں قدری زیرہ ہینکلا چوڑک دیکر ساگ مذکور اوس میں چوڑ دی اور اوپر سے نمک مرچ پسا ہوا سوافق دیکر دم کر دی بعد ایک دو ساعت کے جب ساگ گلجائی تو اوس کو کھونکر کرچے سے چلا رہے جو قوت دیکھے کہ پانی اوسکا جذب ہو گیا نیچے اوتا لے اسطرہ ساگ چولائی دیتی۔ وکلفہ۔ ولو بیہ۔ و ساگ نخود ہی پکاؤ جاتے ہیں۔

پتوڑیا

پتوڑیا پاک

اہل ہندو کے شادیوں میں اکثر پتوڑی ہی تیل پر رکھتے ہیں اور بہت صاحب اپنی اپنے گہر میں پتوڑی بنواتی ہیں خصوصاً موسم برسات میں پتوڑی گرم گرم بناتی لہذا معلوم ہوتے ہیں۔ ترکیب یہ ہے کہ اول مہین کو پانی میں بہت تپلا گوند سے جیسا کہ دہی ہوتا ہے بعد ازاں قدری زیرہ و نمک و مرچ دیکر نگاہ رکھنی و کھڑائی میں گہی گرم کر کے پاک کے پتی چوڑی اور بڑی لیکر مہین مذکور میں ملا کر کھڑائی میں چوڑنا جانی جب وہ کچا نہیں کرچہ سے نکال لے اور نوش فرمائی۔ مگر خیال رہے کہ پاک کی پتی پر مہین مثل ورق کی باریک لگے اور نرم آگ پر سینکے۔

پتوڑی برگاروسی

بموجب ترکیب مذکورہ بالا پتوڑ برگ اروی بھی بنائی جاتے ہیں :

پتوڑ گاجر

اول گاجر کو چمپیکر اوس کے ورق چاقو سے مثل بتی کے تراشے بعد ازاں حب ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور یہی ترکیب پکانے پتوڑ کچا لٹا اور میگوں کی ہے :

ترکیب تیار سی شیرینی

یہ وہ چیزیں ہیں کہ جو تمام ہند کے رؤساء والا نشان اور مرانی عالمی دوا

اہل ہنود کے ہاں بڑی بڑی نامی دھوتوں و رضیا فتوں میں تیار

کرائی جاتی ہیں اور بعضی نامی شہروں میں میٹا می گرامی حلوائیوں کے

دکانوں پر فروخت ہوتی ہیں

کچور سی خستہ

سیدہ سفید و باریک پان سیرنگ ۵ تولہ گھی ڈھائی پاؤر و عن شیرین ڈھائی پاؤر
اول سیدہ میں روغن و گھی دیکر ڈیڑھ سیر بانی ڈالی اور دونو ہاتھوں سے خوب گوند

کہ اوسکا سب رنگ در نشہ کیساں ہو جائی مگر روٹی کے آٹی سے کہ یہ نرم رہے

بعد ازاں سیدہ کو ایک لٹکھنگا رکھی پھر پیٹھی دال ماش جو نہایت باریک پس

ہوئی ہوڈ بانی سیر لیکر اوس میں مرچ سرمہ دھنیا انار و نہ زیرہ الاچھی پیگ سب

سہ لٹکھ پائو ہر دسے اور خوب آمیز کرے اور نمک پسا ہوا علیحدہ رکھی اول

کھڑائی میں تین سیر گہی ڈالی اور لونیاں آٹی کی جقدر چھوٹی بڑی جیسے چاہے
لیکر بیٹھی میں نمک لگا کر دس کے اندر رکھی اور ہاتھ سے بڑھا کر کھڑائی میں چھوڑا
جائے اور نرم آگ دی جب کچوریاں ہوا لکرتیار ہوں کر چہ سے نکالے یہ ایسی خستہ
اور عمدہ کچوریاں ہونگی کہ اگر تین مہینہ تک رکھی رہیں تو بھی ہرگز نہیں بگڑتی
اور اگر چار کچوریوں کو اوپر نیچے رکھ کر ایک پیدیا بلندی سے چھوڑ دو تو نیچے کچا
یہ کچوریاں سن بہر سیدہ کے چہ دھڑی گہی میں تیار ہوتی ہیں :

کچوری دیگر

یہ کچوریاں کم خستہ ہونگی۔ میدہ بان سیر روغن شیرین آدہ پاؤ روغن مذکور
کو حسب ترکیب مذکورہ بالا میدہ میں سوہن دی اور کچوریاں پکائے اس کو
سوا سیر گہی لگے گا اور سن بہر میدہ میں دس یہ صرف ہوگا :

ترکیب بنانے مٹھری کے

اول سیر بہ آٹے میں سوہن پاؤ بہر گہی کا دیکر خوب ملا دی اور نمک دو تولہ دے
بعد ازاں پاؤ بہر بانی دیکر آٹہ سخت گوند ہے اور مٹھریاں چھوٹی بنا کر کھڑائی میں
چھوڑے یہ آدہ سیر گہی میں تیار ہونگی :

ترکیب بنانے پوری کی

آٹا پانیسیر لیکر گوند ہے اور حسب دستور پوریاں بنا کر کھڑائی میں چھوڑنا جائی
اس کو گہی سوا سیر لگے گا :

ترکیب بنانے خستہ پوریونگی

آٹا پانیسیر گہی پاؤ بہر نمک دس تولہ اس سب کو آٹی کی اندر دیکر خوب مٹھے اور
لونیاں توڑ کر پوریاں چھوٹی بنا دی اور کھڑائی میں تلے دو سیر گہی میں
یہ پوریاں تیار ہونگی :

لڈو سونگ

پیٹھی دال سونگ باریک سیر بہر گھی سیر بہر بورہ ڈیڑھ سیر اول پیٹھی کو کھڑائی
میں ڈالکر سہراہ سیر بہر گھی کے خوب بھونے اور جب خوشبو آنے لگے نیچے اوتار لے
اور دوسرے برتن میں نکال لیوی بعد ازاں بورا اور سیوہ موافق ڈالکر لڈو بنائے

لڈو دال ماش

اول سیر بہر دہوئی دال لیکر باریک پسوائی بعد ازاں موافق ترکیب لڈو
بیس بنائے

لڈو بونٹہ

دانہ بونٹہ سبز سیر بہر گھی سیر بہر کھانڈ تین سیر اول بونٹوں کی باریک پیٹھی
پسوالے بعد ازاں دس تولہ بین ملا کر خوب ستھی اور رکھہ چھوڑے پہر بورا کی
دو تار کی چاشنی چٹکی سے دیکھہ کر نیچے اوتار لے اور گھی میں ننگدیاں تنکر
چاشنی میں ڈالتا جائے بعد ازاں خوب ملا کر لڈو بنائی اور اوپر سے
پستہ اور کیوڑہ دے

لڈو ملائی

ماوا سیر بہر قند آدہ سیر کیوڑا دو ماشہ قند کو ماوی میں ڈالکر خوب ستھی اور
گول گول لڈو بنائے پستہ کی ورق اوپر لگا دی اور قند پاؤ بہر اوپر سے
سب لڈو نیپر لپیٹ دے

لوز دودہ

اول کھانڈ تین سیر کو دوسیر پانچیس چڑا کر اور سیر بہر پانچیس آدہ پاؤ دودہ
ملا کر اوس سے صاف کرے اور کپڑے میں چھان لے بعد ازاں اوس کی چاشنی
تین تار کی پکا لیوی اور نیچے اوتار کر خوب گھونٹے اور سیر بہر ماوا اوس میں آمیز

کرے اور چار ماشہ کیوڑا دیکر تہال میں آدہ آدہ سیر ڈال دی اور اوپر سے ورق لگا کر
لوزیں تراش کر رکھ دے ۛ

لوز سونگ

اول تین سیر کہا نڈکی چاشنی چار تار کر کے حب ترکیب مذکورہ بالا پکاوے بعد از
سیر بہر دال سونگ کی پیٹھی یا آٹا بوا کر سیر بہر گھی میں اُس کو بھونے اور جب خوشبو
آنے لگے نیچے اوتار لے بہر دو تولہ ڈنڈیاں ہار سنگھار کی لیکر پاؤ بہر یا نہیں اوبال کر
کپڑے میں چھانکر چاشنی میں پہلے دیدے اور کھرچنی سے چاشنی کو خوب ہلاتا جائے
جب چاشنی جھنی پر آجاوی تو وہ سونگ کی پیٹھی بھونی ٹھنڈی ڈالی بعد از
خوب ملا کر تہالو میں نکالی اور لوزیں تراشے ۛ

لوز پتہ

مغز پتہ سیر بہر قند سیر اول سیر بہر پتہ کو لیکر گرم پانی میں ایک انگوچی کے اندر
باندھ کر ڈال دے جب وس کا چھلکا اتر جائی تو اوسکی پیٹھی خوب پسا لے اور قند کی
چاشنی تین تار کے بنا کر نیچے اوتار لے اور خوب کھرچی ملاوی اور پیٹھی مذکورہ میں ڈال کر
آئینہ کرے اور خوشبو دیکر تہالو پر ڈال کر لوزیں تیار کر لے اور لوز بادام ہی اسی ترکیب سے تیار کریں

لوز فالہ

قند دوسیر میں پانی پاؤ بہر ڈال کر اوس کے چاشنی چار تار کی تیار کر لے اور فالہ سیر بہر
لیکر انگوچی میں خوب ملے اول پانی اوس میں برآمد ہوا اوس کو دور کرے بعد از
جو لعاب و سکا نکلتے تو اوس کو چاشنی میں ملاوی اور خوشبو کیوڑا اور کدہ آدہ یا
دیکر تہالو پر نکالی اور لوزیں تراشے ۛ

لوز آبنہ

رقیق رس آبنہ پاؤ بہر لیکر دوسیر قند کی چاشنی چار تار میں دی اور کھویہ

آدہ پاؤ ڈالکر اوسی طم لوزات تراشے :

سوتی پاک

اول دو سیر قند کی چاشنی ایک تار کی تیار کر کے نیچے اوتار لے اور پاؤ بہر میں گنگدیاں باریک پونے میں دو سیر گھی میں پکا کر چاشنی میں ڈالی اور کیوڑا دیکر ہتھالو نہیں جادوی اور لوزیں تراشے :

آدہ پاؤ ڈالکر اوسی طم لوزات تراشے :

تیاری قلا قند

قند تین سیر اول ڈیڑھ پاؤ پانی میں چاشنی چار تار کی اوتار لے اور چاشنی کو خوب ہلا کر اور کھرجنی سے ملا کر دانہ دار کر لے اور اوپر سے ڈیڑھ سیر ماوا ڈال کر خوب ملاوی اور کیوڑا دو ماشہ دیکر اول ورق پستہ پران میں ڈال دے بعد ازاں اوس کو پران میں ولٹ دیوی جب جم جائے تو قند تراش لے :

تیار می امرتی

دال ماش سیر بہر دھو کر خوب باریک پیٹھی مثل آٹے کے تیار کرے اور قند تین کی چاشنی ایک تار کی آدہ سیر پانی میں پکا کر نیچے اوتار لے۔ اور پران آہنی میں گھی قریب آدہ کی پیر دی اور پیٹھی مذکور خوب ستھو کر ایک کپڑہ کرچ باریک میں سوراخ کرے بعد ازاں اس ٹیچی ٹیچی ہونی کو کپڑے میں لیکر گھی میں بشکل امرتی بنا دے اور جب تیار ہوں تو لوہے کی سلائی سے نکال کر چاشنی میں ڈال دے اور جب وہ چاشنی پی جاویں تو دو کلری رکھ لے آئروہ امرتیاں رکھتا جاے :

ترکیب جلیبی

میدہ سیر بہر لیکر ارات کھ پتلا آدہ سیر پانی میں گھول کر رکھ دی اور جب ترکیب مذکور بالا کہانہ کی چاشنی ایک تار کی تیار کرے اور ایک تجڑہ گلے لیکر اوس میں سوراخ کرے بعد ازاں گھی میں جلیبان تیار کر کر چاشنی میں ڈالتا جائی اور اگر دو چار

خیر ہو جائے تو اس میں قدرے میدہ واسطے تار بند ہونے کے ملاوے ہ:

بالوشاہی خستہ

میدہ سیر بہر لیکر اس میں آدہ سیر گہی ڈالی اور ڈیڑھ پاؤ پانی دیکر خوب ہستی اور لونیاں دو دو پیسہ بہر کی توڑ کر گہی میں پکا وی اور قند تین سیر کے چاشنی ایک تار کی اوتار کر اس میں چھوڑنا جائے اور کہرنی سے اوپر وہ چاشنی چڑھا جائے جب سرد ہو جائے تو خوشبو عطر دیکوڑہ دیکر نکال لیوے ہ:

نگدیاں سونگ

دال سیر بہر کو بہت باریک پوا کر خوب ہستے اور مثل دہی کے تپلا رکھی جب اس کا سب رگ وریشہ یکساں ہو جائے تو بڑی سوراخ کی پونہ آہنی میں گہی میں نگدیاں اوتار کر چاشنی میں ڈالتا جائے اور خوشبو کیوڑہ کی دے جب وہ خوب چاشنی پی جاویں تو چلا کر نکال لے ہ:

مٹھائی پیٹھ

اول پان سیر کا پیٹھ لیکر اس کو خوب چیلے اور ٹکڑ کرے بعد ازاں چار سیر قند کی چاشنی ایک تار کی پکا کر نگاہ رکھی اور پیٹھی میں ایک تولہ قلعی دیکر خوب دہو وی اور کپڑے میں پھوڑے اور وہ چاشنی جو پک رہی ہے اوپر ڈال دے اور خوب ہلائے جاوے اور نیچے آچ کرے جب چھ تار کی چاشنی آجاوے اس وقت نیچے اوتارے اور کہرنی سے وہ چاشنی اوپر چڑھا کر اور خوشبو دے کر نکال لے ہ:

لیچا پیٹھ کا

اول پیٹھ کو لیکر اور چیل کر کئی ٹکڑے کرے اور کد و کش میں لٹکا تار نکال کر قدرے پانی میں خف جوش دیکر خشک کرے بعد ازاں جب وہ کھل جائے

تو چاشنی چار تار میں ڈال کر نیچے اوتارے اور چلاتا رہے اور جب ٹھنڈا ہو جائے
تو پرات میں نکال لے ۛ

گلاب جاسن

کہو یہ سیر بہر میں پاؤ بہر آٹما گھاڑہ کا دیکر خوب لے اور چاشنی تین سیر قند کی
ایک تار کے نیچے اوتارے اور اس سہی ہوئی کہو یہ میں ایک پستہ رکھ کر خفیف
آگ میں اونکی گولیاں گہی میں تلے اور چاشنی میں ڈالنا جائے جب چاشنی
کا خلاف اوپر جم جائے تو پرات یا تہال میں نکال لے ۛ

اندرسہ کی گولیاں

اول چانول دس سیر کو خوب دھو کر اور خشک کر کر میدہ کے موافق پیو الے
بعد ازاں سوا چہ سیر کہا نڈ لیکر چاشنی دو تار کی پکانی اور اس پکتی ہوئی
چاشنی میں آٹے مذکور کو ڈال ڈیوی اور گنڈالی سے خوب ملاتا رہے ۛ جب
ایک جگر بند ہو جائے تو نیچے اوتار کر ایک سبوچہ گلی میں بہر کر نگاہ رکھے
دوسرے روز اس میں سے پاؤ بہر لیکر گولہ سا بنا کر اس کے اوپر تل لگا کر
لمبی تہی بناوی اور اس کے قریب چہ چہ ماشہ کی گولیاں توڑ کر تھوڑے
گہی میں اوتارنا جائے ۛ

ترکیب اندرسہ

اور اندرسہ بھی اسی خمیر کے بنتے ہیں ترکیب اوسکی یہ ہے کہ اول لومنی چار پستہ
لیکر اور چکلہ پر رکھ کر ہاتھوں سے بڑھاوے اور تھوڑے گہی میں ڈال کر
نرم آنچ پر پکائے اور دوسری طرف سے نہ لپٹی اور اگر لومنی چکلہ پر چپ کے
تو تھوڑا سا آٹما چانول کا ڈال دی اور کھڑائی کے تلے آنچ بہت کم کرے اور
کھڑائی کے اندر صرف آدہ پاؤ گہی ہونا چاہیے ۛ

ترکیب بنانے کا جاج یعنی کچلا کے

اول پائیر سیدہ کو جو بہت سفید اور بہت باریک ہوا سقد رستہ کی کہ اُس کا اور پانی کا ایک جگر ہو جائے بعدہ سیر بہر سیدہ لیکر گہی میں اوس کی پوریاں چوڑ دو اور کچی پوریاں گہی میں سے نکال کر تہی دمی کر کے بعد ازاں اوس چار سیر سیدہ میں جو باقی ہے اوس کو پٹی کی طرح بہر کر پوری کی برابر چکڑ پر ہاتھ سے بڑھائی اور لوی پانچ تولہ کی لے اور اون کو لے کر گہی میں ڈالتا جائے اور ناخون سے سو راخ اول کر دے جب وہ تیار ہو جائیں تو چیلنے میں وتار لی اور دس سیر کھانٹ کی چاشنی دو تار کی اوتار کے خوب گھونٹے اور کھاجا مذکور کو اوس میں غلاف دیوے فقط ۛ

ترکیب گہیور

اول سیر بہر سیدہ بہت سفید اور باریک لیکر اوس میں سیر بہر پانی دو تین مرتبہ دے خوب بہتی اور جب دیکھی کہ شل ڈورے کے تار او سکا اٹھنے لگے تب چوڑ دے بعد ازاں ایک چھوٹی سی تہی میں جو گہری نہ ہو گہی چڑھاوی اور اوس کو گہی سی پونا بہر دمی جب گہی خوب گرم ہو جائے تو تین چار چھ تھوڑا تھوڑا سا وہ سیدہ گھلا ہوا پیچ کھڑائی میں قریب دس بارہ تولہ کے کئی مرتبہ اونچائی سے ڈالی اوس کے بعد تھوڑا سا گہی تایا ہوا اوپر سے دے جب وہ گہیور اوپر آ جاوے تو لوہے کی سینک سے اوٹھالے اس کو گہی سیر بہر کو سیر بہر لگتا ہے بعد ازاں ڈیڑھ سیر کھانٹ کچی کی چاشنی ایک تار کی بنا کر خوب گھونٹی جب کہ سقد رگھاڑی ہو جائی تو اون گہیوروں کو اوس میں غوطہ دیکر لکڑیو پر رکھتا جائے ۛ

شیرینی در بہشت

اول سیر بہر سیدہ اور سیر بہر گہی کھڑائی میں ڈالکر خوب بہونے جب خوشبو سنبھالنے لگے تو نیچے اوتارے بعد ازاں ڈیڑھ سیر قند کی چاشنی چار تار کی پکاوی اور اسکو بہی نیچی اوتارے اور اسی سیدہ میں ملاوی مگر بہت جلدی کرے تاکہ وہ سرد نہونے پاوے اور پرات میں ڈال دی اور اول خوشبو دپتہ بہی اوس میں ملاوی اور چاقو سے لمبی لمبی پٹریاں تراش لے ۛ

اکبریاں

اول چانول سیر بہر لیکر خوب باریک سیوہ پوالی بعد ازاں پاؤ بہر گہی دیگر خوب ہتھی اور ایک روز بغیر رکھ دے دوسرے روز ہتی دیگر چٹنا تک بہر اور گہی دی اور تھوڑا پانی کا چٹنیا دی بعد ازاں دو دو پیہ بہر کی لونیاں بنا کر اور ہتھیلی پر رکھ کر اونگلی سے سوراخ کر دی اور گہی میں ڈالتا جائے جب پکجا میں تو نکال لے زان بعد سیر بہر کہا نڈ کی چاشنی دو تار کی بنا کر خوب غلاف دی ۛ

ترکیب بنانے پھینونکی

اول پان سیر سیدہ کو خوب ہتھی جب مثل پوری کے آٹے کے ملایم ہو جائے تو آدہ آدہ سیر کی لونیاں توڑ ڈالی اور دو سیر گہی کچے میں اول لونیوں کو ڈالکر ہر ایک لونئی کو مثل ہار کے ہاتھ میں بناوی اور سب لونیوں کو اس طرح بنا کر برات میں جدا جدا رکھ لے اور پہرا اول لونیوں کو جدا جدا ہاتھ سے لمبا کرے اور اسے باقی گہی میں پہرا اسی طرح دو بارہ اونکو ڈالکر مثل ہار کے بنا کر جدا جدا برتن میں رکھی پہر تیسری مرتبہ بہی اس طرح سے اوسے باقی گہی میں لمبا کرے غرض کہ وہ سب گہی اوس میں لگ جائے مگر چوتھی مرتبہ لمبا نہ کرے بعد ازاں اوس میں سے دو دو پیہ

کی لونیاں توڑ کر اونکلی پر لپٹ کر تہائی میں رکھتا جائے اور تسی ٹپیں گہی چار سیر چڑھا
 او کو نیوں کو چکلہ پر رکھ کر قدرے ہاتھ سے بڑھا کر گہی میں چھوڑتا جائے اور پونیسے
 اوتار کر چلنے میں رکھتا جاہی اور دس سیر کھانڈ کی چاشنی دوتار کی چکا کر ایک ایک
 پہنٹی کو ڈبو کر علیحدہ کرتا جائے اور جب سرد ہو جائیں تو خوشبو کیوڑہ کی دیکھنگاہ
 رکھی اور اگر چاشنی سخت ہو جاوے تو پانی کا اوپر سے چھنٹا دینا چاہئے۔

حلو اسوہن گوندہ

دودھ خام پان سیر سیدہ سیر بہر نشاستہ پاؤہر اول سیدہ اور نشاستہ کو دودھ
 میں ڈال کر خوب چمان لے بعد اوس کے کھڑائی میں ڈال کر آٹھ پر رکھ دے مگر آٹھ بہت
 بہت کم کرے اور کو بچہ سے ہلاتا جائے جب تھوڑی دیر میں اوسکا دانہ دانہ گلجی لے
 تو سیر بہر قند دیوے پہر آگ زیادہ کر کر ہلائی جب کیتھرتہ ہو جائے تو اوس میں
 ڈیڑھ سیر گہی دی اور آٹھ کم کر دے مگر ہلائے جائے اور جب دیکھ لے کہ کوئی
 ملائم ہو گئی تب نیچے اوتار لیوے جو قوت تھنڈا ہو جائے تو پہر قند سیر بہر دی
 اور گہی پاؤہر مصری پاؤہر لپٹہ پاؤہر اوپر سے ملا کر پرات یا تہائی میں لگاؤ

حلو اسوہن پیڑی دار

سیدہ سیر بہر نشاستہ ڈیڑھ پاؤہر اول ان دونوں کو لیکر چار سیر پانیمیں چمان لے
 اور آٹھ پر کھڑائی میں رکھی اور خوب ہلاتا جائے جب وسکو اوبال آجائے تو چار سیر
 کھانڈ کا شربت ڈیڑھ سیر پانیمیں کر کر اوس میں ڈال دی اور جب دوسرا اوبال آجائے
 تو اوس کو نیچے اوتار لے اور دوسرے دن اوس سے چوتھائی حصہ لیکر آگ
 پر چڑھائی جب اوس میں اوبال آئی تو پاؤہر گہی دیکر خوب ہلاوے اور ملاوے
 اسطرح ہر ایک گہان میں ڈیڑھ ڈیڑھ سیر گہی دی جب گہی مذکور اوس کے اندر
 جذب ہو جائے تو اوس میں سے ایک سینک سے قدرے اوٹھا کر دانت کے

یہ نسخہ
 کھانڈ کا
 شربت
 دینا
 چاہئے

نیچے دبا کر دیکھ لے کہ دانت میں چپکتا ہے یا نہیں اور جو نہ چپکتا ہو تو اوس کو پرات
میں ڈال دی اگر پیلیے نہیں تو بلین سے بڑھائے اور جو گرمی دار کرنا منظور ہو تو
سیر بہر گرمی اخروٹ کی لیکر گہان میں ڈال کر ملاوی اور پھر پرات میں ڈالی ۛ

حلو اسوہن سفید

دودھ سیر بہر میدہ سیر بہر نشاستہ پاؤ پھران تینونکو گھو لکر کھڑائی میں ڈال کر آستہ آگ
پر پکائی اور جب ابوبال آجاوے سیر بہر چینی اندر ڈال دے اور خوب ہلائے جائے
اور جب دیکھ لے کہ گولی بند ہئی لگی تب نیچی اوتار لے اور دو سیر چینی اوتار کر دے اور
اوسکی گولیاں پانچ پانچ تولہ کی لیکر تھیلے سے چوڑی کر کر اوپر سے پستہ لگا کر دبا جا جائے
گندوڑہ کہا نڈکی

اول کچی کہا نڈکا پانی کر کر رکھ دے یعنی سن بہر کہا نڈ میں پندرہ سیر پانی دے پھر
اوس میں سے تین تین سیر شربت لیکر اوپر چڑھائی جب چاشنی سوئی ایک تار کی کچا سے
تو نیچے اوتار لے اور خوب گھونٹے جب پیٹھ بنے لگے تو چادر تخت پر بچھا کر اوپر سے
رکھ کر دبا تہ سے پہلیک اور چاروں اونگلیوں کے اوپر سے نشان کر دی اور بیچ میں
کشش لگا دی ۛ

حلو اسادہ

اول سیر بہر روئی کو سیر بہر گھی میں خوب بہونے بعدہ ڈیڑھ سیر چینی کو تین سیر پانی
میں گھول کر دگر گرم کر کر رکھ چوڑے جب رواتیار ہو جاوے تو وہ شربت دی جو قوت
اوس میں پانی جذب ہو جائے تو آستہ کو پختی سے ملا کر نیچے اوتار کے پستہ اور کشش
اوپر سے دے ۛ

کبجو ریس

میدہ سیر بہر کہا نڈ آدہ سیر نمونہ پاؤ پھران سب میں پاؤ پھران پانی ڈال کر آئی کی طرح

گوند ہے اور چوٹی کھڑائی میں سیر بہر گہی چڑھادی اور بعد اوس کے لونیاں توڑ کر
ہاتھ سے دبا کر گہی میں چھوڑتا جائے ۛ

ترکیب گہونچہ غلاف دار

اول سیر بہر سیدہ میں گہی پاؤ بہر عرق لیموں دو تولہ نمک ایک تولہ دیگر خوب گوند سے
بعد ازاں ایک جگر کر لے اور سیدہ کی پوری سے کیتھیر سخت رکھی اور لونیاں توڑ کر
گری خرنپہ و پتہ و بادام و مصری والا چھی ان سب کو ملا کر کہہ چھوڑی اور لونینو کو سلیک
بر وقت گہونچہ بنانیکے اونکی اندر تولہ تولہ بہر یہ سب میوہ بہر کر کناری گوند ہٹہ دی بعد ازاں
گہی میں چھوڑی اور بہت نرم آگ دی جب وہ تیار ہو جائیں تو ڈیڑھ سیر
کہانڈ کی چاشنی دو تار کی پکائی اور کھرنی سے خوب ہلاوی سن بعدہ گہونچہ اوس
میں ڈالتا جائے اور جب غلاف چڑھ جائے تو اونکو نکال لے ۛ

ترکیب بنانے سیوکی

اول سیر بہر سیدہ کو ڈیڑھ پاؤ گہی اور ڈیڑھ پاؤ پانی دیگر خوب ہلاوی اوچا رہے
لونیاں بنا کر جھکے پر بیلے اور چاقو سے لمبی لمبی سیو تراش لے بعد ازاں سیر بہر گہی
میں چھوڑ دی جب خوب پک جائیں تو نکال لے بعدہ ڈیڑھ سیر کہانڈ کی چاشنی
دو تار کی او تار کے خوب گہونٹے اور اوس میں ڈالکر اوپر تلے کرے اور کیوڑا
دیگر تہائی میں نکالے ۛ

سٹہامی گپ چپ

اول سیر بہر سیدہ میں آدہ سیر گہی دی اور پانی موافق دیگر خوب سخت گوند ہے
بعد ازاں اوس کے لونیاں سامانہ کی سبیلین سے بیلے اور گہی میں چھوڑتا جائے
اور نکالکر علیحدہ علیحدہ رکھتا جائے اور ایک تہائی کے اندر کاغذ سرخ رکھ کر
برابر رکھی اور اوپر سے سفید کہانڈ چھڑک لے ۛ

تیلنگنے

کہا نڈ سیر نہر لیکر آدہ سیر با نہیں شربت کرے اور کٹھالی میں چھوڑ دے جب چاشنی چار
تار کے کپنی پر آوے تو چٹاناک بہر گہی دی اور تنکے سے لیکر دانت پر رکھ کر دیکھی
جب کڑا کا بولے تو نیچے اوتار لے اور تھال برنجے میں باریک مثل ورق کے پھیلا کر
جلد سی اوٹھا کر آنچورہ پر ڈال کر گلاس تیار کر لے ۛ

گرزک

اول سیر بہر کہا نڈ کی چاشنی ملائم گولی کی اوتار لے اور پہلے پرات میں قدرے گہی
ملکر اوس کو ڈالی جب وہ کتقدر ٹھنڈی ہو جاوے تو لوہے کی کہوٹی پر کھینچے جب
جسنے لگے تو تل دھوئے ہوئے تین پاؤ لیکر اوس میں خوب ملا دی اور بعد اوسکے پیلا سا
بنا کر چمک پر بہن سے بیلے اور چاقو سے تراش لے اور اگر دوسری وضع کی گزک تیار کرنی
منتظر ہو تو اوس کے ہاتھ سے ٹکڑے ٹکڑے توڑ کر رکھتا جا جائی اور اگر اسی گولہ کو لیکر چار ڈو
کچھیں گے تو گزک بادل بن جائیگی اور یہی ترکیب بنانے ریوٹری کی ہے مگر اوسکی
چاشنی زیادہ سخت رکھے ۛ

شکر پارہ نمکین

اول سیر بہر میدہ کو پاؤ بہر گہی - دو تولہ مک - ایک تولہ جواں دیکر سخت گوند ہے بعد ازاں
اوس کو بیکر شکر پاؤ تراش لی اور سیر بہر گہی چھوڑ کر اوس میں قمار لی اسکو گہی آدہ سیر لگے گا ۛ
ترکیب شکر پارہ شیرین

ترکیب میٹھی شکر پارہ کی بھی یہی ہے یعنی سیر بہر میدہ کے شکر پارہ وینس ڈیڑھ سیر چنی کے
چاشنی دو تار کے بنا کر شکر پارہ و نکوا اوس میں ڈال دی ۛ

ترکیب سہال

میدہ سیر بہر چنی ڈیڑھ پاؤ گہی پاؤ بہر انیس قدری پانی دیکر خوب ستھے اور چار

بنا کر اور چکھ پر بڑھا کر نرم آگ میں سوا سیر گہی میں چھوڑ دی ۛ

تیار سی با بو بڑا

سیدہ سیر بہر روغن زرد بہر شکر سیر بہر پاؤ سیر گہی میں سیدہ کو ڈال کر ملے بعد اوس کے گرم پانی اور مک ڈال کر ملے پہر سات تولہ چار ماشہ گہی دیکر سیدہ کو لتہہ کرے اور اولٹ پلٹ کر کے گوند ہے بعد ازاں بڑا بنا کر گہی اور دہی گرم کر کے لگائی اور آگ کم رکھے آہستہ مکی دہی جب مکیطف سے پک جائی تو سینک سے اوس میں سوراخ کرے اور ارمقی کا شیرہ تیار کر کے بڑو کو اوس میں ڈال دی اور شیرہ کو گفگیر سے لتہہ کرے کہ سفید ہو جائے اور اوس پر خلافت سا چائے بعد اتنی دیر رکھی کہ خشک ہو جائے ۛ

شکر پارہ دیگر

سیدہ سیر بہر ملائے پاؤ بہر مغز بادام آدہ پاؤ شکر سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دوا شہ سیدہ میں ملائی کو ملائی اور دو بادام پیکر لعاب اوسکا سیدہ میں ڈال کر سیدہ کو خمیر کرے پہر دار چینی ملا کر سیدہ کو لتہہ کرے اور شکر پارہ کی صورت بنا کر گہی میں بہونے پہر چاشنی تیار کر کر شکر پارہ رو نیپر چڑھا دے ۛ

شکر پارہ بادام

سیدہ سیر بہر گہی پاؤ بہر مغز بادام آدہ پاؤ شکر سفید سوا سیر ملائی پاؤ بہر دودہ سیر بہر آٹہ تولہ ہ ماشہ گہی سیدہ میں ملا کر باداموں کو بہی سیدہ کی طرح پیکر اوس سیدہ میں ملاوی بعد ازاں ملائی اور دودہ سے گوند ہے لیکن پہلے دودہ کو اتنا جوش دے کہ آدہ سیر بہر چائے پہر شکر پارہ کی صورت بنا کر گہی میں تلے پہر چاشنی تیار بندہ کر کے شکر پارہ گرم ڈالی اور شیرہ کو گفگیر سے لتہہ کر کے سفید کرے اور شکر پارہ پر خلاف کر دی

شکر پارہ دیگر

سیدہ سیر بہر روغن زرد سوا سیر ملائی آدہ پاؤ بادام پاؤ بہر شکر سفید آدہ سیر ملائی کو

میدہ کے اندر لاوے اور شکر کا شیرہ کر کے لعاب بادام شیرہ میں ملا کر میدہ او سین
ڈال کر خمیر کرے اور شکر بارہ ملا کر گہی میں تلے ۛ

تیار ی گل گلہ و حلوائی و کھجور و

سموسہ وغیرہ

کھجور سے

میدہ سیر بہر گہی آدہ سیر شکر سفید آدہ سیر پہلے شکر کا شیرہ تار بند کر کے پہر سات تولہ
آٹہ ماشہ گہی میدہ ملائی اور پہر شیرہ میدہ میں ڈال کر سخت گوند ہے اور پہر کھجور
بنا کر گہی میں تلے ۛ

کھجور دیگر

میدہ ڈیڑہ سیر شکر سفید آدہ سیر گہی سیر بہر میدہ میں سات تولہ آٹہ ماشہ گہی ڈالی پہر
گہری پہر کے بعد پانی کا چھٹیا دیکر دو گہری دم دی پہر شکر سفید خشک ملا کر دو گہری
لمتہ کرے تاکہ میدہ بستہ ہو جائے پہر دودھ سے گوند ہے اور دو گہری تک خوب کی
دی اگر ملائی ایک تولہ آٹہ ماشہ یا دہی دی تو بہتر ہے پہر خمیر سخت کر کے کھجور میں بناؤ
اور گہری پہر رہنے دے بعد اوسکے گہی میں تلے ۛ

گل گلہ جوار

جوار خور دیر بہر تبا سے ڈیڑہ پاؤ گہی آدہ سیر دہی پانچ تولہ جوار کو پانی میں بھگو کر
کوٹے تاکہ چٹکا او تر جائے اوسکے کو انونکو تھوڑا سا کوٹے پہر پانی میں جوش کرے جب
گلیا میں تھوڑا دہی دی پہر پانیسی جدا کر کے کوٹے پہر تبا سے ملا کر پیسے جب خوب
ہل ہو جائے تہائی میں نکال کر تین تولہ چار ماشہ دہی ملائی پہر صفائی میں مضبوط

باندھے اور سر پوش کی ٹوک میں باندھ کر دیگچے میں لٹکائے اور پانی دیگچے میں بہہ کر
جوش کرے کہ بہا پوسکی آئی کو پونہچی جب آٹا گرم ہو جائے تو گرم پانی نکال کر لتہہ کرے
پہر تین تولہ چار ماشہ گھی ملا کر باقی گھی میں گلگلہ تلے ۛ

تیار می گلگلہ آنہ

میدہ سیر بہر گھی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ سیر آنہ کارس تین سیر دار چینی دو ماشہ میدہ
اور آنہ کارس اور دار چینی ملا کر لتہہ کرے اور گلگلہ بنائی بہر شکر کا شیرہ تار بند بنا کر
گرم گرم گلگلہ شیرہ میں ڈالی جب شیرہ خشک ہو جائی کال لے ۛ

تیار می گلگلہ آنہ دیگر

میدہ سیر بہر گھی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ پاؤ آم کارس تین سیر دار چینی دو ماشہ
پیٹھی دال ماش ڈھائی سیر شکر اور دار چینی اور آم کارس ور پیٹھی میں میدہ ملا
لتہہ کرے اور گھی میں گلگلہ تلے ۛ

گلگلہ آنہ دیگر

میدہ سیر بہر گھی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ پاؤ آم کارس آدہ سیر دار چینی دو ماشہ
پانچ تولہ گھی میدہ میں ڈال کر لتہہ کرے تاکہ سب آمیز ہو جائے بہر دار چینی ڈال کر
گلگلہ تلے ۛ

تیار می گلگلہ

کہو یہ سیر بہر نشاستہ ایک تولہ آنہ ماشہ مغز بادام تین تولہ چار ماشہ شکر سفید آدہ سیر
روغن زرد پاؤ بہر کہو یہ میں نشاستہ ملا کر لتہہ کرے مغز بادام کے چمکے اوتار کر تیار کر گھی
اور ہر گلگلہ میں بادام رکھ کر گھی میں تلے اور شیرہ تار بند پکا کر گلگلہ اوس میں ڈالی
اگر گھی میں وقت گلگلہ تلنے کے تھوڑا نشاستہ دی تو بہتر ہے ۛ

گلگلہ دہی

کہو یہ شیر آدہ پاؤدھی چکا آدہ سیر سیدہ تین تولہ چار ماشہ روغن زردین پاؤ سفر
بادام چار تولہ دو ماشہ شیرہ آدہ پاؤدھی اور کہو یہ کو سیدہ میں ملا کر لتہہ کرے اور
گلگلہ میں ایک ایک بادام رکھ کر گہی میں تلے اور شیرہ تار بند چاکر گلگلہ اوسیں
گلگلہ پیٹھی ماش کے

وال ماش کی پیٹھی سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ سیر پیٹھی کو صافی میں چھانکر لتہہ
کرے کہ آبلہ اوٹھہ آویں پھر گہی میں تملکر تار بند شیرہ میں ڈالتا جاسے :

تیار می سوتی گلگلہ

سیدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید آدہ سیر شیرہ دو سیر دہی چکا آدہ پاؤ پانچ تولہ
گہی سیدہ میں ڈالکر لتہہ کرے پھر دہی دیکر لتہہ کرے پھر دودھ کو اتنا جوش دے
کہ چمچہ پر پلٹنے لگے پھر شکر ملا کر جوش دی پھر نیم سرد کر کے سیدہ میں ملائی اور خوب
لتہہ کرے کہ آبلہ اوٹھہ آئی اور گہی میں گلگلہ تلے :

حلوائی عجیب

سیدہ سفید سیر بہر گہی ڈیڑھ سیر شکر سفید سیر بہر شہد آدہ سیر شک خالص دو ماشہ
اور گلاب یک پاؤ گہی کو سیدہ میں ڈالکر سخت گوند ہے پھر روٹی بنا کر مائی تو میں
پکائے اور پھر اسے کوٹ کر چپنی میں چھانی کہ روانا کل آئی اور سیدہ دو ہوجاوی روئی
گہی میں بہوں لے شکر کی چاشنی قطرہ بند بنا کر شہد ملا اور حلوی میں ڈال دی پھر
مشک خالص اور گلاب دیکر لوزیں کاٹلے :

حلوائی گاجر

گاجر سیر بہر گہی آدہ پاؤ شکر سفید پاؤ بہر سیدہ تین تولہ چار ماشہ گاجروں کو پانچین حشر
کر کے دیگچہ میں ڈالی اور کھچے سے لتہہ کرے بعدہ سیدہ اور گہی ڈالکر بہوں لے پھر شیرہ تار
کر کے ڈالی جب بتہ ہو جائے تو چوبلی سے اوتار لے اگر لوز بنا نا چاہے تو شہد کے آدھی

وزن کی برابر شکر دیوسے :

حلوائی بادام

سبز بادام پاؤں بہر شکر سفید ڈیڑھ پاؤں گھی ڈیڑھ پاؤں بادام کا چھلکا اوتار کے پیسے اور شکر کا شیرہ چکا کر بادام کا آٹا اوس میں ڈالی اور کھجے سے اوسے لبتہ کرے اور پھر گھی دیکر حلوا بنالے اگر پانی سمیت گھی دیکر چولہے اوتار لے تو کھجے سے کہانی کے قابل ہوگا اگر لوز بنائے تو آدھا شہد اور آدھی شکر ڈالی اور حلوائی پستہ بھی اسطرح بنائی

حلوائی کشمش

کشمش پاؤں بہر روغن زرد آدھ پاؤں شکر آدھ پاؤں کشمش کو گھی میں ڈالی اور کھجے سے لبتہ کرے اور نرم آگ پر بھونے جب خوب لبتہ ہو جائے تو شیرہ مار بند کر کے ڈالی اور لبتہ کرے جب بستہ ہو جائے تو چولہے سے اوتار لے اور اگر لوز بنائی تو آدھا شہد اور آدھی شکر دے :

حلوائی شیر

شیر گاومیش سیر بہر قند سفید پاؤں بہر سبز بادام چھ تولہ آٹھ ماشہ روغن زرد آدھ پاؤں دودھ جوش دی کہ چھ سے آٹھ آئی لیکن ملائی نہ پڑے قند کا شیرہ مار بند چکا کر ایک لکڑی کی آنچ دی اور جب شیرہ لمبائی پھر پاؤں بہر شیرہ اوسطرح سے ڈالی اور لبتہ کرے جب بستہ ہو جائے آگ سے اوتار لے اگر شیرہ کو تھوڑا جوش دیکر قند کے نصف وزن برابر شہد ملا کر جوش دیوی کہ چھ کو لگے تو قند اور باقی شہد کو شیرہ مار بند کر کے اوسطرح سے چکائے تو صورت حلوائی سقراقنی ہوگا :

حلوائی نخود

نخود بریاں سیر بہر قند سفید سیر بہر دودھ دو سیر گھی ڈیڑھ سیر پستہ آدھ پاؤں قند سفید کا شیرہ مار بند چکا کر چنے کے آٹے کو پانی میں ملا کر شہد کی مانند گٹھا کر کے باریک تار کی طرح شیرہ میں ڈالی وزن ایک پاؤں کفگیر سے حل کرنا جائے پاؤں گھڑی آنچ دی کہ پانی آ

کا خشک ہو جائے اور خیرہ کی تری رہی پہر پاؤ بہر آٹا چنی کا اوسیطرہ پانی ملا کر تار بند
کر کے پانی میں ڈالی اور گھٹیکے سے حل کرتا جائے پہر تھوڑی آنچ دی اسی طرح چار مرتبہ پاؤ
پاؤ بہر آٹا چنی کا ڈالی پہر تین تولہ چار ماشہ چنے کا آٹا پانی میں ملا کر جدا رکھی لیکن
آنچ دو لکڑی کی کری تو حلوائی علف ہو گا اور باقی آٹہ چنے کا ڈال کر گھی دی اور گھٹیکے
سے لٹہ کرنا جائے ایک لکڑی کی آنچ دور کری جب حلوا خوب بہون جائے اور سخت
ہو دی تو ایک تولہ آٹہ ماشہ گھی دی کر آگ سے اوتار لے اور پتہ کے ورق کر کے اوپر سے

ڈال دے ۛ حلوائی نشاستہ

نشاستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دودھ ۴ سیر زعفران ۵ آٹا نشاستہ کو پانی میں ملا کر کچھ تھوڑا
نشاستہ پانی کی تہ میں بٹہ جگا اور باقی کا رنگ نیلا ہو جا تو اس پانی کو دور کر کے اور پانی ڈال جب پانی بھر
نیلا ہو جائے اسے بھی دور کر کے پہر نشاستہ کو صافی میں چھانکر دیکھی میں ڈالی تندر
اور شیرہ اور گھی ملا کر آگ پر رکھی کچھ مارتا جائے جب بستہ ہو جائی زعفران اور گلاب
ڈالی اور پتہ وز بادام اوپر سے ڈال کر آگ سے اوتار لے ۛ

حلوائی سادہ نرم

نشاستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سفید سیر بہر نشاستہ کا سیدہ بنا کر گھی میں
اول تھوڑا گرم پانی ڈالے پہر آنچ تھوڑی دیکر شیرہ تار بند کر کے لٹہ کرے جب
بستہ ہو جائے تو آگ سے اوتار لے ۛ

حلوائی نخود سبز

دال نخود سبز سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ سیر شکر سفید ڈیڑھ سیر دال کو ریگ گرم میں
نیم بریاں کر کے سیدہ کرے پہر گھی میں بہو نکر شکر کا شیرہ ڈال کر لٹہ کرے جب بستہ
ہو جائے تو آگ سے اوتار لے ۛ

حلوائی مین

آر د نغذ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ سیر دودھ دو سیر بین کو گھی میں جو ہر
دودھ کو خوب جوش کر کے آگ سے اُتار لے اور اوس میں شکر ملائی اور ایک جوش دی
پہر ہونے ہوئے بین کو دودھ میں ڈال کر تہہ کرے جب بتہ ہو جا تو آگ سے اُتار لے

حلوا می بے روغن

برنج سیر بہر شکر سفید سیر بہر تخم ریحان دس ماشہ چانولونکو پیکر دانہ نکالی اور موافق یا نیم
جوش کرے پہر اوس میں سے نکال کر سر دپائی سے دہوئے پہر شکر کا شیرہ بنا کر چانولونکو کو
گلائی چر تخم ریحان دہو کر ڈالی جب حلوا بتہ ہو جائی تو آگ سے اُتار لے :

سموسہ مٹر

اول سٹریاؤ بہر لیکر اوس میں قدر سے پانی ڈال کر گلائی بعد ازاں اوس کو پیٹھی کی طرح پیکر اور
نمک صحت مصالحہ معہ مچور موافق دیکر گھی میں بہون کرے اور سیر بہر سیدہ میں گھی تین چمٹاں
نمک تولہ عرق لیموں دو تولہ دیکر مٹھے اور اوسکی نوی یعنی پٹیر القدر ایک تولہ کے لیکر اوسکو اندر
مٹھ کر گور بہر تاجا بے اور سموسہ بنا کر گھی میں تپے اگر چاہے خلاف دارہوں تو اوپر چاشنی دقا
کی پکا کر خلاف دی اس کی طرح سموسہ آلو۔ و سموسہ دال چنک۔ و سموسہ رمالو۔ سموسہ گوجی۔ و سموسہ
وال نغذ۔ و سموسہ سیوہ تیار ہو سکتے ہیں :

اچار ہا

اچار لیموں

اول قدری پانہیں سیر بہر لیموں لیکر اوس میں آدھ پاؤنک ڈالی اور دروز تک رہنے
وے جب پانی خلیظ ہو جاؤسی تو دور کرے اولیموں کو صاف کر کرنی سیر چار تولہ نمک
لاہوری دیوہی بعد اوس کے دو تولہ عرق لیموں کا غرضی کا لیکر فی سیر آدھ پاؤنک ملا کر
دھوپ میں رکھی :

اچار لیموں دیگر

اول لیمونکو جھانودہ پر گھسکر پانہیں ڈالی بعد ایک سبوحہ گلی میں سونہک ڈالکر دو تیر روز تک نگاہ رکھی مگر بعد ایک ایک پر پکھلاتا رہے اور جب وہ غلیظ پانی چھوڑ دی تو اسکو دور کرے تاکہ نرم ہو جاوے پھر ایک چادر پر رکھ کر خشک کرے جب خوب خشک ہو جائے تو عرق نعنع یا سرکہ یا عرق لیمو نہیں موافق ترکیب مذکورہ بالا ڈال دلی وز تک موافق دیگر خیر خواہ

اچار لیموں کا غذی

اول کاغذی لیمونکو لیکر مرتباً نہیں ڈالی اور تک دم چمپی ہوئی اوس پر چھڑک کر تاکو اور چار بہر تک رہنے دے بعد اوس کے کپڑے سے صاف کر کر دھوپ میں رکھی اور خوب خشک کر کے عرق لیموں یا عرق نعنع یا سرکہ خالص میں ڈالی اور کبھی کبھی دھوپ میں رکھ دیا کرے اور تک دم چمقد راندازہ ڈالی یہ چار کئی برس تک نہیں بگڑتا اور خوب یہ ہے کہ روز بروز زیادہ ہاضم ہوتا جاتا ہے

اچار آبنہ

کیر یونکا پوست جدا کر کر دور کرے اور اوپر تک پسا ہوا لکڑی ایک پہر دھوپ میں رکھی تاکہ اوسکا تمام پانی خشک ہو جاوے اور کیر دیونکے پیٹ کو چیر کر مصالحہ بھرے اور عرق نعنع یا سرکہ خالص میں ڈالکر رکھ چھوڑے اگر جلد ہی کھانا منظور ہو تو تک موافق ذائقہ دیوی اور جو کہنا منظور ہو تو تک فی سیر ۳ چٹانک کافی ہے مصالحہ یہ ہے۔ مغز کیری آبنہ تراشیدہ ادک کتری ہوئی سونف پودینہ خشک کھوجی ان سب میں نمک مرچ سرمہ لپی ہوئی ملا کر اور کیر یونہیں بہر کر پہر بہر تک دھوپ میں رکھی اور کبھی کبھی دھوپ میں رکھتی سے اچار بہت روز تک نہیں بگڑتا اور یہی ترکیب بنانے کو بھی آبنہ کی ہے

اچار آبنہ دیگر

کچی کیر یو نکا پوست دور کر کے اونکا پیٹ چیرے اور قدر نمک و یکر دو پہر دھوپ میں
 نگار کہی بعدہ کپڑے سے صاف کر کر اوس میں درک کلو بجی خوب بار یک کتری ہومی
 بہر عرق نعیم یا سرکہ یا روغن تلخ یعنی تیلیں نمک موافق دیکر دھوپ میں کہی و کام میر

تیار ی چٹنی

اوس سیر کیر یو نکو پوست تراش کر اور اتھو ان دھنی دور کر کے خوب بار یک پسلی ورجو پا
 اسیس سے نکلے اوس کو نگاہ رکھی اور درک آدہ پاؤ نمک موافق قرفل ایک تولہ آٹھ
 ماشہ مرج سیاہ ایک تولہ آٹھ ماشہ کلو بجی ایک تولہ آٹھ ماشہ مرچ سیاہ دہنتی ایک تولہ آٹھ
 کشنیز خشک ایک تولہ آٹھ ماشہ ناشہ ۶ ماشہ نعناع خشک ایک تولہ آٹھ ماشہ دار چینی
 کوفتہ ایک تولہ آٹھ ماشہ لیکر دار چینی اور پاؤ سیر عرق نعیم ڈالکر دھوپ میں رکھی جب
 عرق نعیم خشک ہو جاوے تو اور عرق چٹنی میں ڈالکر نگاہ رکھی ۛ

اچار چاشنی دار

شلجم و چندر سیر بہر سرکہ فندری سیر بہر شکر سفید تین پاؤ پودینہ دس ماشہ شلجم
 اور چندر کے ٹکڑے کرے موافق کے پانی میں گلائی پھر سرکہ اور شکر ملا کر شیرہ صاف کیا
 کر کے پھر شلجم اور چندر کے ٹکڑے کو شیرہ میں گلاوی اور پودینہ ڈالکر چوبیس سے اوتارے

اچار زمیں قند

زمیں قند سیر بہر پتی املی پاؤ بہر ہیا ز سیر بہر رائی اتولہ ۸ ماشہ نمک سانہر ۳ تولہ ۲ ماشہ
 زمیں قند کو مسہ پوست کی ٹکڑے کر کے املی کی پتیاں ڈالکر پانی میں جوش کرے پھر پود
 اوتار کر رائی اور نمک پسا ہو ان ٹکڑوں میں ملائی اور بعد تین دن کے انہیں تیل ڈالی

اچار ابی گاجر

گاجر پانی رائی تین چٹنا نمک مرج سرخ آدہ پاؤ نمک ۲ چٹنا نمک پانی چہ سیر اول گاجر
 چھلکے اور قند تراش کر ابالی جب گچا پانی پانی علیہ نکالکر ایک ساعت خشک

کرے بعد ازاں نمک مرچ و رائی پیکرا سمیں آمیز کرے اور تین روز تک مرتباً بنیں
نگاہ رکھی بعد تین دن کچھ سیر پانی گرم اوسمیں چھوڑ دی جب ترش ہو جاگام
میں لائی اور اسے طرح اچار شلجم و اچار کچا لو و اچار تر بو زخام و اچار سنگین بنسکناہ
ترکیب اچار مرچ سرخ

مرچ سرخ سبز سیر بہر عرق لیموں یا عرق نعنع شیر بہر نمک تین چھٹانک ثابت مرچونکو
عرق لیمو میں نمک ڈالکر مرتبان میں نگاہ رکھی :-
ترکیب اچار پتہ ڈھاکہ

پتی سبز ڈھاکہ کی سیر بہر لیکر اول ایک خفیف سا جوش دی ورنچھے اوتار کے پانی
بنکا لڑالی بعد ازاں دو تولہ نمک پا ہوا ڈالکر پہر جوش دے جب پتی مذکور گلیا میں
نیچے اوتارے اور پانیسی جدا کر کے ایک کپڑہ سفید پرد و گٹھری پہلا دی بعد ازاں عرق
لیموں یا عرق نعنع سیر بہر تین چھٹانک نمک یکھرتونکو اوسمیں ڈالکر نگاہ رکھی
اچار عرق نعنع

اول سیر بہر عرق نعنع لیکر اوسمیں پاؤ بہر نمک ڈالکر چیز ہائے مذکورہ ذیل میں سے خواہ
ایک چیز یا سب چیزیں ڈالی لہسن یک پو تہہ پیاز مرچ سرخ خشک ورق ادراک چوڑا
کشمش کنول لکڑی اریہ پوری بانس سبز کرکھہ لوہی آسنہ یا اچھور وغیرہ اسکو اچھا ملو
کتبتے ہیں :-

تیار می مرہ ہا

مرہ سبب

سبب سیر بہر شکر سفید و سیر اول سوکھوں کی قتلہ تراش کر خوب کاٹنے سے کو پچے
اور قدری پانی میں جوش دی اور شکر کا شیرہ تار بند بن کر قتلہ نکو شیرہ میں ڈالی اور
ایک جوش دے اور نگاہ رکھی بعد تیس روز کے ایک اور جوش دی اور کام میں لا کر

یا نگاہ رکھی اور یہی ترکیب بنانے مرہ بناسپاتی و مرہ پیٹہ و مرہ گاجرو عربہ آنولہ کی ہے

مرہ الملی

اول الملی کچی یا کچی سیر بہر لیکر تخم اوس کے دو کر کے اور الملی کو ایک خفیف سا جوش دیں
چاشنی میں ڈالکر سفل مرہ سپک جوش دیں اور تارے اور یہی ترکیب بنانی مرہ مرکب
کی ہے اول چاقو سے ورق باریک اور ک کے تراش لینے چاہئیں :

مرہ آبنہ

کیہاں سیر بہر شکر سفید و سیر کیر یونکی لوزیں بنا کر کانٹھی سے کوچی اور چونکے پانیہر
ڈال دی پھر کیر یونکو پانیہر جوش کرے اور شکر کا شیرہ قطرہ بند بنا کر کیر یونکو شیرہ پھر
ڈالکر ایک جوش دی پھر اوسکو ڈوبہ رکھی پھر لوز کو شیرہ میں ڈالکر نرم آگ پر ایک جوش
دی جب لوزیں گلجائیں سرور کر کے اقرار لے :

مرہ انتاس

انتاس نیم بخت سیر بہر شکر سفید ڈھانی سیر انتاس کے ٹکرے کر کے کانٹھی سے کوچے پھر چونکے
پانیہر چار گھڑی تک رہنے دے پھر اس پانیہر میں موافق کا جوش دی اور پھر پانیہر
مکا لکر سرور کرے اور جوش کے پانیہر میں شکر کی چاشنی تار بند تیار کر کے سرور کرے اور تھوڑا سا
لیمون کا عرق دی اور پھر شیرہ آگ پر رکھی اور انتاس کے ٹکرے شیرہ میں ڈالکر ایک جوش
دے اور سرور کے باسن میں نکال لے اور اسبطرح سے مرہ تر بوڑ وکد و کا تیار ہوتا ہے

مرہ مکر کہہ

مکر کہہ سیر بہر شکر سفید و سیر دہی ڈیڑھ سینک پاؤں بہر لیونل یک مکر کہہ کو ایک ہانڈ
میں ڈالکر پانیہر دے دی تھوڑا پانی ڈالکر چار گھڑی تک ہانڈی کو ہلاک پھر اس
پانی کو جدا کر کے چونکے پانی ڈالی اور بعد ایک گھڑی کے چونکے پانی خالی کر کے
دہی ڈالی بعد اوس کے شکر آٹھ تولہ ہم ماشہ ڈالکر جوش دی اور پھر شیرہ سے محال لے

اور باقی شکر کا شیرہ بنا کر کمرہ نمکوشیرہ میں ڈال کر ایک جوشدیکر سرد کرے اور باسن میں نکال لے

مرہ کیلہ

کیلہ نیم بخت سیر بہر شکر سفید دو سیر لیموں ایک عدد کیلو نکو دو پارہ کر کے دیگچے میں تھوڑا پانی ڈالی اور باقی پر گھاس بچھا کر کیلو نکو اوپر رکھ کر ایک جوش دی کہ پانی کی بہا پ کیلو نکو پہونچے پھر چاشنی شکر کی قطرہ بند کر کے لیموں کا عرق دیکر کیلہ کے ٹکڑوں کو چاشنی میں ڈال کر ایک جوش دی اور سرد کر کے باسن میں نکال لے

مرہ فالسہ

فالسہ نیم بخت سیر بہر شکر سفید دو سیر پانی کو جوش کر کے آگ سے اوتار لے اور فالسوں آدہ گھڑی تک اُس گرم پانی میں رکھی جب فالسے گجھاویں تو سرد پانی سے دھوئے پھر شکر کے چاشنی قطرہ بند کر کے ایک جوش دی پھر چاشنی میں فالسوں کو ڈال کر ایک جوش دے پھر چاشنی سے نکال کر الگ کرے کہ سرد ہو جاویں بعد سرد ہونے کے چاشنی میر ڈال کر باسن میں رکھ دے

چیز ہائی ستفرق

پوری سیوہ

سیدہ سوا سیر زعفران زرد سیر بہر پتہ آدہ پاؤ بادام مقشر پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ عرق ادراک تولہ ۸ ماشہ پاؤ بہر سیدہ کو پانچ تولہ گھی دیکر پانی سے گوندہ کو روٹی بنا لی اور گھی میں سرخ کر کے پتھر پر پیسے اور صبری دانہ دار اور گرم مقما لے پیکر اور پتہ بادام کا قیمہ کر کے ادراک کا عرق دیکر رکھ کر چھوڑے بعد ازاں باقی سیدہ کو تولہ اور ہم ماشہ گھی ڈال کر سرد پانی سے گوندہ ہے اور پوریاں بنا کر اوس نام چیزوں کو پوریوں میں بہر کر گھی میں تلے

پوری دال نخود

والکوپا نہیں جوش کر کے دانہ دار پیسے اور گہی میں بہونکر اور مصالحہ ملا کر پور یونہی
بہرے اور گہی میں تلے دال نخود پاؤ بہر روغن زرد و وسیر دار چینی دواشہ لونگ
الایچی اماشہ اور ک تولہ ۸ ماشہ زعفران آدہ ماشہ نمک لاسپوری اتولہ ۸ ماشہ دہی تولہ
والکوپا نہیں نیم جوش کر کے دانہ دار پیسے اور گہی میں بہونکر نیم بخت میں دہی ڈالی
جب دہی خشک ہو جائے اور دال بہون جائے مصالحہ ملا کر دہنگار دے اور پور یونکر اندر بہرے

پوری دال سور

دال سور پاؤ بہر روغن زرد پاؤ بہر شکر سفید پاؤ بہر دار چینی اماشہ لونگ الایچی اماشہ
زعفران آدہ ماشہ اور ک اتولہ ۸ ماشہ والکوپا نہیں نیم جوش کر کے گہی میں بہون لے
بعدہ شیرہ انگشت پیم پکا کر والکوپا و سمیں ڈالی اور گ پر رکھی جب شیرہ خشک ہو جا
تو دال کو سل پر پیسے بعد اوس زعفران اور مصالحہ ملا کر پور ی میں بہر کرتے

دیگہ پوری

سیدہ سیر بہر روغن زرد سوا سیر قند سفید آدہ سیر شیرہ پاؤ بہر پتہ بادام آدہ پاؤ
شک خالص ایک ماشہ گلاب ۵ تولہ سیدہ میں پانچ تولہ گہی ملا کر تلے اور دودھ
اور پانی سے بطر زسمو کے سخت گوند سے اور سموسہ بنائے پھر ملین سے باریک پور یا
بنا کر چہری کی نوک سے لوز کی طرح تراشے اور گہی میں بہونکر قند کا شیرہ پکا کر و سمیر
ملائے اور لوز پور کیو گرم شیرہ میں ڈالی جب شیرہ لوز کے اوپر طلا ہو جاوے تو شیرہ
سے الگ کرے اور میوہ ریزہ ریزہ کر کے پوری پر لگا دی ۛ

بہر تہ جدید سیب چاشنی دار

سیب ولایتی سیر بہر شکر سفید یا قند ڈیڑھ پاؤ روغن زرد پاؤ بہر لیموں آدہ
زعفران ایک ماشہ کشمش آدہ پاؤ سیب کو صاف کر کے پاتیمیں جوش دے

بعد اوس کے سیبوں کا قیمہ کر کے رکھے بعد ازاں اوسے آب جوش میں شکر کا شیرہ کر کے قیمہ میر
ڈالی اور تھوڑا سا گھی دیکر آگ پر رکھی جب چاشنی اوس میں خشک ہو جائی اور تھوڑا
رہے تو باقی گھی کو طباق میں ڈالکر سیب کے قیمہ کو اوس پر تہ لگائی اور اوس قیمہ
پر کشمش ڈالی اور دار چینی اور لونگ اور نمک پیکر چڑھ کر رہے جب کچا ہو تو آگ پر
سے اوتار لے

بہرتہ دیگر

سیب ولایتی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر اورک ایک تولہ ماشہ دار چینی ماشہ نوگ
الایچی ماشہ نمک لاہوری اتولہ ماشہ سیب کو صاف کر کے تھوڑے پانی میں جوش
دی پر گھی میں سیبوں کو بگاہا ردی اور ایک جوش دیوی جب تیار ہو جاوی تو چھپے
کچلکر مصالحو دی اور گھی کو طباق میں ڈالکر سیبوں کی تہ لگائی اور آگ پر سے اوتار لے

بہرتہ جدید بادنجان

بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دی پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ اورک اتولہ ماشہ دار چینی
نوگ لایچی ماشہ پیاز چارہ کی ریاں آدہ پاؤ نمک لاہوری سہ تولہ ماشہ میگنیو کو پانی
میں جوش کر کے کچل لے بعد اوس کے دی اور کیر لوی کا قیمہ ڈالی جب تیار ہو جاوی مصالحو
ملا کر تولہ ماشہ گھی طباق میں ڈالکر آگ پر رکھ کر تھوڑا مصالحو اور نمک چڑھ کر رہے
جب کچا ہو تو آگ پر سے اوتار لے اسے طرح توری اور کدو کا بھی بہرتہ پکالی اگر چاشنی کرے
تو ہمراہ دہی چاشنی دیوی جب چاشنی خشک ہو جاوی تو طباق میں تہ لگا کر شکر بام
اور جو پیاز سے احتراز ہو تو موقوف رکھی ۛ مہر سہم بقدر خواہش اضافہ کرے ۛ

فالودہ

نشاستہ سیر بہر دودھ چار سیر قند سفید دوسیر بادام نمین تولہ سہ ماشہ آب دوسیر نشاستہ
دوسیر دودھ اور پانی دیکر اور آدہ سیر قند ملا کر موافق کی آگ پر رکھی اور کچھ بار تاجا کو

تاکہ گندہ ہو جائی پہر باقی دودہ ملا کر جب شہد کیطرم گاڑا ہو جاتا تو چوہی سے اتار لے
اور باقی قند کا شیرہ پکا کر چنے کا آٹا اور بادام ہونکر ریزہ ریزہ کر کے اوپر سے چھڑک دیوی
فالودہ سفید

دانہ باریک برنج معہ آس کے سیدہ کی نشاستہ پاؤں پر شیرہ دوسیر قند سفید دوسیر چائونوٹکی
والوٹکو اور نشاستہ کو دودہ اور پانی میں ملا کر آگ پر رکھی اور کچھ سے لت کرے تاکہ کچا ہو
بعد ازاں سرد کر کے قند کو قوام آسمیں ملا دی یہ فالودہ نہایت عمدہ ہو گا۔

تیارسی فرنی

شیر سیر بہر برنج تین تولہ ہا ماشہ قند سفید آدہ پاؤں چائونوٹکو باریک دکر پانیسی دیکو
اور پھر صافی میں چھانچے پھر اس پانی کو چائونوٹکیں ملا کر اوٹ پلٹ کر کے صافی میں
چھانچے کہ تمام دودہ چائونوٹکا نکل آوی اور اس پانی کو دودہ میں ڈال کر چائونوٹکو
میں ڈال کر آگ پر رکھی اور چھپچھپاتا رہے تاکہ کچا ہو پھر قند کا شیرہ پکا کر ڈالی اور چھپچھپاتا
میں جاتی :

حریرہ

نشاستہ آدہ پاؤں شکر سفید پاؤں پر دودہ ڈیڑھ سیر دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ماشہ زعفران
ماشہ اور سو نہدہ خالص دس ماشہ نشاستہ کو پیس کر گھی میں بھونی اور پھر آگ سے
اتار کر سرد کر کے پھر تھوڑا گرم دودہ ڈالی اور لپٹہ کرے پھر آگ پر رکھ کر ایک جوش
دی جب نیم بخت ہو جاوی تو شکر کا شیرہ کر کے ملا دی اور پھر صاف پیس کر ڈالی :

برنج شیرین

برنج باریک سیر بہر شکر سفید دوسیر شکر خالص تھوڑا سا گلاب دو تولہ شکر کا شیرہ پاؤں
کر کے مک گلاب میں پیس کر دی اور شیرہ کرے پھر چائونوٹکو پانی میں جوش کر کے صاف
میں باندھے اور سر پانی دھوئے اور شیرہ میں ڈال دی اور قاب میں نکالی :

دلیا گندم

گندم سیر بہر زرخن زرد آدہ سیر شیر دو سیر شکر سفید آدہ سیر گندم کو گھی میں
بھونے پر دودھ کو جوش کرے پھر شکر ملا کر تھولی کو دودھ میں ڈال کر خشک کرے ۛ

دلیا باجرہ

باجرہ سیر بہر زرخن زرد پاؤ بہر شیر دو سیر باجرہ کو پانی میں بھگو کر کوٹے پہا نکم کہ
سفید ہو جائی پھر خشک کر کے تھولی پی پی پھ گھی بھونکر شیر میں بطور خشک کے دم دی ۛ
خشکہ برہنہ

برہنہ سیر بہر جزرات آدہ پاؤ شیر پاؤ سیر لیموں ایک عدد نمک اکیٹولہ ماشہ چانولونکو دھو کر
پانی میں جوش کرے اور نمک دی جب نیم پخت ہو جائی جزرات اور لیموں گھی میں
ڈالی جب سب لمجائی صافی میں ڈال کر خشکہ کو پانی میں نکال لے پھر ہٹائی مٹی لگی آگ
پر رکھی اور ہٹائی میں ایک چھنٹا دودھ کا دی جب دودھ خشک ہو جائی تو ہٹائی
میں چانول ڈالی اور اوپر سے دودھ کا چھنٹا دی کہ خشکہ کو ذرا سا داغ لگے اور سرپوش کو
اولٹا ڈالتے ۛ
خشکہ بے آب

پتھر کی سل کو آگ سے سرخ کرے اور پھر آگ سے نیچے نکال لے پھر چانولونکو پانی سے
دھو کر اوس سل پر رکھ دے اور صافی کو پانی میں بھگو کر ان چانولونپر چارتہ کر کے ڈالی
تیار ہو جاوے گا ۛ
خشکہ باجرہ

باجرہ سیر بہر جزرات پاؤ بہر باجرہ کو پانی میں بھگو کر کوٹے تاکہ تمام پوست اور تر جائی پھر تر
پانی سے دھوئی پھر دہی کی چھا چھہ بنا کر چانولونکو اوس میں دھووی اور دو گٹھری تک
چھا چھہ میں رکھی پھر بطور خشکہ کے پکا لے اور دہی کا چھنٹا دی ۛ

ترکیب نان خطائی کی

سیدہ سیر بہر شکر تری آدہ سیر زرخن زرد آدہ سیر تینوں چیزوں کو ملا کر گوند ہے بعد از
اوس کے چھوٹی یا بڑی پیٹری بنا کر ایک طباق میں کاغذ بچھا کر اوس پر رکھی اور ایک

تہائی اوپر سے ڈھانک کر نیچے اور اوپر کو نلکی آنچ دی ۛ

نان خطائی روا

روا سیر بہر روغن زرد آدہ سیر شکر تری تہ تیر نیل چڑکھو لاکر گوند ہے اور بطریق مذکورہ بالا

نان خطائی پکاوی ۛ لڈ و باجرہ

باجرہ کا آٹہ سیر بہر کھانڈ سفید سیر بہر اول باجرہ کے آٹے کو گہی میں بہونے جب خوشبو آنے لگے تو نیچے اوتارے اور خوشبو کیوڑہ اور ورق پستہ و بادام اور کھانڈ ڈالکر لڈ و بنا

لڈ و چورسہ آرد

آٹہ گندم سیر بہر گہی ڈیڑھ سیر کھانڈ سیر بہر اول آٹے میں آدہ سیر گہی کا سوہن دیکر پوریا سوئی گہی میں تلے بعد ازاں اونکو توڑ کر ہاتھوں سے خوب ہتھی اور چھلنی میں چبا کر کھانڈ مذکور اس میں آمیز کرے اور لڈ و بانڈ ہے ۛ

ٹکیاں شیرین باجرہ

باجرہ کا آٹا سیر بہر روغن زرد سیر بہر کھانڈ ڈیڑھ پاؤ اول آٹی کو کھانڈ کے شیرہ سے سخت گوند ہے بعد ازاں چھوٹی چھوٹی ٹکیاں ہاتھ سے بنا کر گہی میں چھوڑنا چاہی اور نرم آگ پر پکائی ۛ پوری مکھانہ

اول کھانڈ کو باریک کوٹ پیکر مثل آٹے کے تیار کرے اور پوری کیطرح چکھ پر سیکر آہستہ سے گہی میں ڈالکر اوتارے ۛ

پوری آرد کوٹو

اول آرد کوٹو کو سخت گوند ہے اور جب دستور گہی میں پوریاں پکائی اگر زیادہ سخت کرنی منظور ہوں تو اول آٹی میں قدری گہی و نمک سو افی دی اور اسے طرہ پوری آرد شگھاڑہ کی پکائی جاتی ہیں وراکثر اہل ہندو دیکھوڑیاں ہی آرد کوٹو و شگھاڑہ کی بناتی ہیں اگر کچھوڑیاں بنائی تو اول آٹی میں زیرہ مرچ سرم نمک سو افی دی ۛ

حلوائی کوٹو سنگھاڑہ

دونو قسم کا آٹا ہوزن لیکر اول گھی میں بھونکے بعد زان کہا نڈ دیکر خوب متور حلوا پکاؤ

میٹھے چانول

چانول باریک سیر بہ شیر و دوسیر کہا نڈ سیر بہ گھی آدہ سیر ول چانول کو خوب دہو کر اس قدر پانی میں چڑھاؤ کہ نیم پخت ہو جائیں بعد ازاں دودھ اور گھی اور کہا نڈ دی اور اوپر سے ورق پتہ و کیوڑہ الاچھی ڈالکر دم بچھ کر دے

تیار سی چیلہ

سونگ کی پیٹھی باریک پیسے اور اوس میں نمک و مچ مصالحہ موافق دیکر توی پوری پہلے اول قدرے گھی لگا کر تھوڑی پیٹھی مذکور اوس میں ڈال دی اور پانی کی دھاتہ سے تھلا پہلا دے اور نرم آگ دی جب وسطی سے تیار ہو جائی تو کو چھ اپنے سے لیکر دوسرے طرف سے اولٹ کر اوپر سے گھی دی بعد ازاں اوتار لے

چیلہ شیرین

اول سیر بہ آٹے میں ڈھائی پاؤ شکر دیکر خوب مٹھی بعد ازاں مثل چیلہ سونگ چیلہ پکاؤ اور اس طرح چیلہ بسین پکاتے ہیں

پا پڑ دال ماش

اول پیٹھی باریک یا آٹا دال ماش کا بہت باریک لیکر اوس میں قدری نمک اور مرچ سیاہ ملاؤ اور پٹر اچھا شہ کا لیکر اول چکھ کر تیل یا گھی ملی پہر اوس کو بہت باریک بیلے اور لگا رکھی بروقت ضرورت نرم آگ پر گھی میں تلے

قلمی بڑھی دال ماش

دال ماش دہوئی سیر بہ دال نخود سیر بہ اول دونو دال کو نکو پیٹھی کی طرح پیسی زان بعد ہم تولہ دہنیا آدہ پاؤ مچ سرخ دو تولہ ارک ۲ تولہ زیرہ سیاہ و سفید ۴ ماشہ ملائی اور بونی

سوئی کچوریاں سی بنا کر گہی میں چوڑی جب وہ کیتھ ربتہ ہو جائیں تو نکال لے اور
چکھ پر رکھ کر چاقو سے لمبی لمبی پہانگیں تراشے اور پہرہ کو گہی میں ڈال کر نرم آگ پر پکا
یہ چیزیں جو ذیل میں لکھی جاتی ہیں اکثر اہل ہنود کے
ہاں بعض تہواروں میں پکائی اور بنائی جاتے ہیں

بیج پکے ہوئے خرپڑہ کی

بیج خرپڑہ سیر بہر کہا نڈ سیر بہر گہی پاؤ بہر اول بیجوں کو نرم آگ پر گہی میں تلے بعد ازاں
کہا نڈ کی چاشنی تار بند پکا کے اوس میں بیج آمیز کر کر پرات برنجی میں
جس کے اندر اول گہی لگا ہوا ہو اولٹ کر پھیلا دے جب سرد ہو جائے
چاقو سے لوزیں تراش کر نگاہ رکھے اس طرح کہو پراؤ کہانہ و دہنیہ سائندہ
دو گوند وغیرہ پاگے جاتے ہیں ۛ

پیڑے

کہو یہ سیر بہر کہا نڈ سفید ڈیڑھ سیر قند پاؤ بہر اول کہو یہ میں کہا نڈ
اور قند ملا کر پیڑے باندھے اور اوپر سے ورق پتہ لگا دی اگر چاہے
کہ فکر بارہ تراشے تو کہو یہ میں کہا نڈ ملا کر تہالی کے اندر رکھ کر مہین سے
بیلے اور چاقو سے فکر بارہ تراش لے ۛ

ترکیب سیو بین نمکین کے بنانیکی

اگر چاہے کہ بین کے سیو بہت باریک و خوش رنگ تیار ہوں تو اول سیر بہر
بین نہایت صاف لیکر اوس میں دو تولہ نمک دی اور ۳ تولہ ہار سنگھار کی
ڈنڈیاں جوش کر کر باریک کپڑہ میں چھانی اور اوس پانی میں مذکور سخت

گوئد ہے اور گھوڑے کو کھڑائی کے اوپر رکھ کر پیچ دبا سے اور آہستہ آگ پر سیوا دتا جاسے ۛ

ترکیب ال نخود مثلی بہوی

اول چنے کی دال کو چار پیر پانی میں تر رکھی بعد ازاں پانی سے نکال کر چلنی کے اندر ڈالتا جاسے جب اوس کا پانی بالکل ٹپک جائی تو کھڑائی میں لگھی کے اندر نرم آگ پر چھوڑا جاسے اور کرچہ آہنی سوراخ دار سے نکالتا جاوے بعد ازاں اوپر سے نم مچھ موافق ملا کر نگاہ رکھی اور اگر چاہے کہ دال بہت خستہ ہو تو اول اوس پانی میں جس کے اندر دال بگھوئی تھی قدرے نمک ہی دی اسطرح دال نمونگ بھی تلی جاتی ہے ۛ

ترکیب پہلوریاں بنانیکی

ببین سیر بہر زیرہ سیاہ و سفید ایک تولہ نمک دو تولہ مچھ سیاہ چہ ماشہ یا موافق طبیعت کے اول بین کو خوب مہتی اور مصالحہ مذکور ملا کر چھی آہنی کو جس کے اندر بہت بڑے سوراخ ہوں کھڑائی پر رکھ کر ببین مذکور اوس پر ڈال کر کرچی کو بلاتا جانی جب قدرے پکوڑیاں لگھی میں ہو جائیں تو کرچی کو اوتار لے اور پکوڑیوں کو نرم آگ پر سینکے ۛ

کھٹے چنے

اول سیر بہر چنے بھاڑ کے بہونی بہوئی اور چیلے بہوئی لیکر اچھوڑا سائیدہ پانچ تولہ چوک آدہ پاؤنک ۲ تولہ مچھ سرم ایک تولہ ان کو کوٹ پیس کر سب چٹوئیں امیز کرے اور تھوڑا چھٹیا پانی کا دیوی بعد ازاں خشک کر کرنگاہ رکھے ۛ فقط

یہ چیزیں جو ذیل میں درج ہیں دہلی میں دولت کی

چاٹ کی نام سے کہتی ہیں اور بعضی چاٹ ہے بارہ بھال

کی بولتی ہیں

ترکیب بنانے کا بلی چنونی

اول سیر بہر کا بلی چنوں کو او بالکر نگاہ رکھی بعد ازاں جقدر چاہی چنی لیکر
اول اس میں قدر سے زیرہ سیاہ و سفید الاچھی نمک مرچ سیاہ مرچ سرخ
سبز تراش کر ڈالی اور اوپر سے عرق لیموں یا کھنڈ چھوڑ کر تناول کرتے
اور اسطرح مٹر سبز کو اول بھاڑ میں تھوڑی دیر رکھی جب گل جائے
تو دانی نکال کر موافق ترکیب مذکورہ بالا کی سب مصالحہ اور عرق لیموں
چھوڑ کر کہاتے ہیں :

ترکیب بنانی کچا لو کی

کچا لوؤں کو بھاڑ میں بہنو کر صاف کر کے قتلے تراشے اور نمک مرچ عرق لیموں
چھوڑ کر نوش فرمائی اور اسطرح کچا لو وکیلہ و مکہ کہہ و امرود و نارنگی
وغیرہ بناتی ہیں مگر ان چیزوں کو بھاڑ میں بہونی کچھ ضرورت نہیں ہے
سو نہ تہہ تباشہ

اول سیر بہر سیدہ میں ۳ چٹناک گہی کا سوہن ویکر مثل پوری کی آٹے
کے گوندے بعد ازاں کھڑائی میں گہی چڑھا کر چھوٹے چھوٹے تباشہ دو دو تین
تین ماشہ کی بنا کر اوہیں چھوڑنا جائی جب وہ خوب پھول جائیں نکال کر
نگاہ رکھی اگر زیرہ کے پانی کی ساتھ تباشہ کو کھانا چاہے تو پانی زیرہ کا
جب ترکیب ذیل اول تیار کر لے پانی پان سیر امچر ایک پاؤ زیرہ سیاہ و سفید
۸ ماشہ نمک ۴ تول مرچ سیاہ آٹھ ماشہ ہینگ چار رتی الاچھی ۸ ماشہ کچری ۶

اول سب چیزوں کو علیحدہ پانچیں خوب باریک پیسی بعدہ اوس پان سپر پانچ
میں ملا کر نہایت باریک کپڑے کے اندر جہان لے پہر تباہی میں اونگلی سے سورج
کر کے زیرہ کے پانچیں ڈبو کر کہاں ہی بعضی کچا لو اور مونڈہ سا لگر تباہی میں بہر کر کہاں
ہیں اور ترکیب بنانے کچا لوؤں کی یہ ہے کہ اول کچا لوؤں کو او بالکر اور چھیلکر
چھوٹے چھوٹے قتلہ تراشے اور نمک مرچ انچور دہنیا زیرہ وغیرہ مصالحو ملا کر
قدری پانچیں نکاہ رکھی اور ترکیب بنانے سو منڈہ سانگر کی پہلے ورقوں
میں لکھی گئی ہے: اگر زیادہ چٹا کرنا منظور ہو تو مرچ سرخ ۲ تولہ اضافہ کرے:

ترکیب بیج خرپڑہ ترش و کدو شیرین

اول بیجوں کو گہی میں نرم آگ پر تلے بعد ازاں انچور سائیدہ و چونک نمک و
مرچ موافق ملا کر ادھیرنے اور سایہ میں خشک کر لی بنے اسیطرم با دوام و پستہ
بہتی تیار ہوتے ہیں مگر اول باداسوں کو تھوڑی دیر پانچیں ڈالکر پوست دور
کرے ناظر یتان ان اوراق پر مخنی نہ ہے کہ اس رسالہ میں جقدر ترکیبیں
درج ہوئی ہیں اور مکی صحت میں کوئی دقیقہ فرو گذاشت نہیں کیا گیا
مگر ہاں یہ ضرور ہے کہ اگر کوئی صاحب مادیات قسم مٹھائیوں میں سے کوئی
شے پکا بیٹنگے تو بیشک وہ اوس لذت کی نہیں بنی گی جیسے کہ حلوہ بیونگی ہاں
تیار ہوتی ہیں پس ہر چیز اول تو شخص و افکار سے پکوانی چاہیے ورنہ خورد
ہو شاری اور احتیاط ہر قسم کی رکھنی ضروری ہے چیز ہائی ٹیکن میں اگر طبیعت
موافق نمک و مرچ ہو تو اوس کے گھٹانے چڑھانیکا اجتناب ہے کیونکہ بعض صاحب فی
سیر دو تولہ نمک کہاتے ہیں اور بعض ۲ تولہ نمک اس کتاب میں درج
اوسط فی سیر دو تولہ لکھا گیا ہے۔ تمام نسخہ حصہ دوم

الہوان نعمت

حصہ سوم



منشی بکاش داس صاحب دہلوی

بحسن سعی

کارپردازان میورپریس دہلی محلہ پیل مہار

میں رونق انطباع پا کر

لذت بخش خاص عام

ہوا

کتاب نمبر	۱۲۷
فصل نمبر	خ
صفحہ نمبر	

بسم اللہ الرحمن الرحیم

بعد حمد و عزوجل احقر الناس بلا قید اس خدمت میں ناظر مینان حصہ سوم
 کتاب الوان نعمت کے عرض رسا ہے کہ یہ سب ترکیبیں جو ذیل میں لکھی
 گئی ہیں ایجاد بندہ نہیں ہیں بلکہ ایک رسالہ فارسی و نیز دیگر کتب معتبر سے
 بزبان اردو ترجمہ کی گئی ہیں اگر کہیں سہو و خطا سے کوئی غلطی پاویں اس کو
 قلم اصلاح سے زیور آرائش کا عطا فرماویں :

ترکیب پخت ملاکٹانی شوربہ

کہن پاؤ بہر قتلہ پیاز تراشیدہ چہ عدد جوہ لہسن تین اول قدرے پاسلی قیمہ
 کر کے اور تھوڑا سا مارچورام شیرین ان سب کو ایک جگہ کر کر اشدھوان میں
 آتش نرم پر بریاں کرے جب تک اوسکا خفیف مائل بہ سرخی ہو ڈھائی سیر
 طعربازاری کو پارہ پارہ تراش کر موافق اندازہ سبب شیا کے پانی ڈال کر پچالے

جب قدری پانی جل جاویں اور وقت بوزن تین بوتل کے پانی جوش کر کے پاؤں پر
 جو شہر اسکاچ ڈال کر چار گھنٹی تک تش نرم پر پکاویں بعد ازاں چار چھ میزری
 کاری تو ڈر یعنی سفوف کاری ہمراہ آب سرد کے ملا کر وہ بھی اوس میں
 داخل کرے چار گھنٹی کے بعد اوس کو اوتار کے پارہ ہائی گوشت کو جدا کر کر اور
 جو زچہلی یا کپڑہ میں چھانکر صاف کرے کہ شور بہ گاڑہ ہو جائی اوس وقت ایک
 چوزہ مرغ کے ہر ایک عضو عضو کو جدا جدا کرے اور مکھن سے اسٹومان میں
 بریاں کرے جب قدرے نرم ہو جاویں تو سرپوش سے دہانہ اسٹومان کو خوب
 بند کرے اور مرغی مذکور کے پارچہ کو شور بہ میں ملاویں اور بوزن ایک بوتل خورد
 دودھ جوش کر کے اور دو غد دیمونکا عرق اوس میں ملا کر ہمراہ خشک کے تناول کرے
 ترکیب بخت دیگر ملا کٹانی شور بہ

بہت سے استخوان کباب ہیف شبہ اور مٹن و مرغی کو یکجا جمع کر کر حسب دستور
 شور بہ نکالیں اور جب شور بہ تیار ہو جاویں تو اسٹومان دوسری میں تین چھانک
 مکھن سے تین بوتل شلجم اور دو بوتل گزرا اور آٹھ عدد پیاز نکلاں کے قتلوں کی
 پکاویں جو وقت کہ نرم ہو جائے بوزن تین بوتل شور بہ استخوان ہائے مذکورین
 کا کہ جو اول تیار دیکھا ہے اور ایک قتلہ نان پاؤ کا اور دو چھ میزری کاری توڑ
 کے ملا کر چار پانچ گھنٹی کا مل پکاویں بعد اوس کے اوتار کے ٹکڑی کے کچھ سے
 کپڑہ میں چھانک کر خیال رہے کہ کوئی زیرہ استخوان کا اوس میں نہ کر جائے
 اور جو شور بہ بہت گاڑہ ہوا اور چھن نہ سکے تو تھوڑا شور بہ استخوان ہائے
 مذکور کا اور ملا کر چھانک بعد ازاں ایک عدد مرغی کی پوست کے چھوٹی چھوٹی
 ٹکڑے تراش کر فرمی پان میں مکھن کے ساتھ بریاں کرے اور ہمراہ شور ہائے
 استخوان ہائی باقی ماندہ کے ملا کر پکاویں جب تھوڑا جوش آویں اوس کو اوتار کر

آتش نرم پراہستگی سے پکنے دے اور چربی و کھٹ کو اوس کے اوپر دوڑ کر تار ہے تاکہ تیار ہو جائے اور سوامی اس کے استخوانہائی مذکور میں قدری بیف گوشت بہتر داخل کر کے شوربہ تیار کرے بہت لذیذ و ذائقہ دار ہو گا اور اکثر یہ شوربہ بہ نسبت نان پاؤ کے برنج ثابت یا برنج سائیدہ سے غلیظ ہو جاتا ہے مگر بہتر یہ ہے کہ بوقت داخل کرنے برنج سائیدہ کے شوربہ کو چو لہی پر تیار کرے :

ترکیب تیسری ملاکٹانی یا کاری شوربہ

اول قریب دو بوتل کے شوربہ گوشت بچھڑو سے کہ فریہ ہو تیار کرے اور دو عدد پیاز اور ایک خوشہ باسلی یعنی پتر سیلی اور نمک و مرچ سیاہ اوس کے اندازہ کے ملوفت اوسیس ڈالی اور پکاوی اور چپان لے بعد ازاں ایک عدد مرغی ذبح اور صاف کر کے بدستور اخصنا اوس کے شوربہ میں ملا کر معہ ایک چھ میزی کاری بوڈ کے چو لہی پر رکھی اور پکاوی جب مرغی خوب نرم ہو جائی عرق ایک لیوں کا اور کبریم بوزن ایک چھ چاہ کے ڈال کر خشک کے ساتھ کہاوی :

ترکیب چوتھی ملاکٹانی شوربہ

سٹراڈہ سیر کہن سوا تولہ مع دو پیاز کے قتلوں کے اور قدرے نمک و مرچ سرمہ اور دو پہول جاوتری کے بوزن دو بوتل پانی میں آتش نرم پراہستگی سے پکاوی جب شریک جائی اور نرم ہو جاوی تو اوس وقت ایک مرغی کلاں کو ذبح و صاف کر کے حسب دستور اخصنا پارہ پارہ اوسکی کو معہ دو بوتل پانی کی جوش دے اور اوس مٹروغیرہ میں ملائی اور جو شوربہ کو گاڑہ کرنا منظور ہو تو کہا جیسے گہڑا بہر پہلے ایک چھ میزی کاری پوڈر اور ہوزن اوس کے برنج سائیدہ ملا کر چو لہی پر پکاوی اور بعد ازاں قاب میں نکالی :

ترکیب راس شوربہ یعنی سر بچھڑو جسکو ماک ٹٹل کہتے ہیں

سر بچڑوا ایک عدد لیکر قدر سے پانی میں نیم جوش دی اور پوست اُس کی علیحدہ کر کے برابر ڈیڑھ اچھہ کے کاٹ کر جس جگہ کہ گوشت ہو اوس کو ریزہ ریزہ تراش کر اور سیاہی اٹکھہ کی دور کر کے باقی کو بقدر حلقہ انگوٹھی کے تراش لے اور زبان اُسکی دور کر کے زبان کو بطور قتلوں کے تراشے اور ان سب اعضا کو تین بوتل اشٹاک یعنی آب بخنی گوشت فرہ میں ڈال کر تھوڑی مرچیں سرخ اور دو تین پھول جادو دھماک و پوست آدہی لیموں کا غزی کا اور آدہی بوتل خور و سفید شراب اور قریب بارہ عدد غلوہ گوشت دیکر عرصہ ڈیڑھ گھڑی تک آگ پر پکنے دے اور بعد اوس کے بقدر دو چھچوں کے سیزی ماندہ کو آب سرد میں خوب ملا کر آدہی بوتل خور دشور بہ کے اوس میں ڈالی اور اسی دیکچہ میں ملاوی بعد اس کے بقیہ نصف لیموں کا عرق خوب جوش دیکر اور آٹھ انڈوں کی زردی اسیں ڈالی تھوڑی دیر بکا کر ظروف شور بہ میں نکالے:

ترکیب دوسری شور بہ سر بچڑو کی

سر بچڑو ایک عدد و پوست کے خوب صاف کر کے بوزن تین بوتل پانی کی ایک گھڑی بہر سہارہ سویت بریٹ یعنی بلبہ کے نیم جوش دی اور گوشت کے قتلہ چھوٹی یا بڑے بنا کر مطابق اندازہ کے کہن کے ساتھ بہونے تاکہ رنگ اوس کا خفیف مائل بہ سرخی ہو جاوی بعد اوس کے سیر بہر گریبی گوشت سیف اور آدہ سیر گریبی گوشت بچڑو اور آدہ سیر گریبی گوشت مٹن اور پانچ عدد قتلہ پیاز کے تراش کر سب چیزوں کو اسی پانی میں جوش دی اور استخوان ہا سے سر کو بھی پارہ پارہ کر کے ڈالے اور فرنی بان کو دو بوتل پانی گرم سے خوب صاف کر کے اور گوشت کو اُس پر نگاہ رکھی اور اور چیزوں کو مسہ دو عدد پیاز ثابت اور ایک خوشہ اجر ب شیرین یعنی ٹیم ولایتی اور اسیں سے دو چند پاسلی اور پوست

پوست اور ایک عدد لیموں اور سہ عدد لونگ اور کچھ گرم مصالحہ اور نمک اور سیاہ مرچ اور ایک قتلہ کرام نان پاؤ خشک کی پانچ گھڑی تک پکا کر چپان لے جب سرد ہو جائے چربی وغیرہ آلائش اوس کے اوپر سے دور کرے بعد اوس کے گوشت سر بچھڑو نکور اور زبان اوس کی اور سوئیٹ پریٹ کہ اندرون فور کا ٹرکی رہتا ہے پارہ خورد برابر تراش کر اور شور بہ میں ملا کر آگ پر رکھ دی جب جوش آوی تو ایک پیالہ شور بہ میں بوزن ایک چمچہ کی میزی ماندہ کو تھوڑا تھوڑا کر کے اوس پر چھڑکے اور اوس برتن میں ڈالی اور کھانے سے پیشتر مرچ سرخ بوزن ایک چمچہ خورد چاہ کی سخت جوش دیکر آٹھ یا دس انڈوں کو لیکر اون کی زردی اور سفیدی اور اوس قدر غلولہ گوشت اور ایک بوتل خورد سفید شراب جو ہذیرا ہو وی اُس میں ملاوی اور کھانے سے تھوڑی دیر پہلے عرق ایک لیموں کا ڈالی اور ترکیب غلولہ ہائے گوشت کی اس شور بہ کی واسطی یہ ہے کہ پانچ چمچہ میزی معز نان پاؤ سا بندہ کے معز بچھڑو میں ملائی اور پانچ چمچہ چرب ہیف تیسہ کر کے اور بانداڑہ ایک چمچہ کے نمک اور ایک چمچہ چاہ اور مرچ سفید اور ایک عدد پوست لیموں قیمہ کر کے اور قدر سے جانفیل اور قدری باسلی کو جوش دیکر اور قیمہ کر کر اور زردی و سفیدی دو انڈوں کی اُس میں حل کر کے سب کو یکجا ملا کر کو لیں مانند زردی انڈوں کے تیار کر کے برتن میں جوش دیکر اُس کو بریان کرے جب تک کہ رنگ اوس کا خفیف مال بر خنی ہو :

ترکیب تیسرے شور بہ سر بچھڑو کی

اشٹاک یعنی آب بخنی گوشت بہڑ و نرم ضرورت کے موافق لیوی اور اوس کو ہمراہ چہ عدد پیاز کے جوش دی بعد ازاں آدہ پاؤ کہن کو بریاں کرے اور میہدہ کو ڈالکر کاڑہ کرے اور آب بخنی مذکور کو تھوڑا تھوڑا اوس میں ملاتا رہے

جب جوش آجا وی سرچھڑو مذکور کو اوس میں نکال کر اور چھوٹی چھوٹی ٹکڑے کا
ٹکڑا اور تھوڑا سا بہنا ہوا گوشت جس میں نمک و مرچ ملا ہوا ہوا اور پوست ایک
لیمون کا ملا کر شوربہ مذکور میں ڈال کر تھوڑی دیر پکنے دے بعد ازاں بوزن
دو چھ مرکٹ سب مشرم کچیت اور تین چھ اکہش آچھنی اور ذائقہ کے
موافق سانس من پکل ڈال کر شوربہ کو نرم نرم آگ پر جوش دی اور اوس کے
گاڑہ کرنے کو ایک پیالہ چاہ میں پانی سرد ماندہ کا ایک چھ کے اندازہ پر
خوب ملا کر تھوڑا تھوڑا شوربہ میں ڈالتا رہے اور بعد چند لمحہ کے صرف
میں لاوے فقط ۛ

برون کبری پی شوربہ کی پہلی ترکیب

گوشت ساڑھے سات سیراق یعنی لینگ خواہ سین بیف کا لیکر اور ٹکڑے
کر کر ایک دبگ میں مکھن ملکر اوس میں وہ گوشت رکھی اور ایک گھڑی
اس کو آگ پر رکھ کر سرخ کرے اور بار بار نیچے اوپر کرتا رہے بعد اوس کے
استخوانوں کو توڑ کر اور مغز ان کا نکال کر مٹن کے واسطے رکھہ چھوڑے کیونکہ
یہ مغز استخوانوں کا واسطے سرخ کرنے گوشت کے شوربہ مکھن سے بہتر ہوگا
اور پھر بوزن چودہ بوتل کے آب سرد کو استخوانوں اور گوشت میں ڈال کر
پکائے جب جوش آوی اوس کے اوپر سے کف و چرب و خیرہ دور کر کے
خوب صاف کرے اور بعد اوس کے چہ عدد پیاز کلاں رنگ سرخ اور
ایک عدد گدڑ کو تین ٹکڑے کر کے اور ایک سرسہری اور ایک شت
ثابت مرچ سیاہ کی اور مرچ بلدہ اوس میں ملا کر سب چیزوں کو دیگ
میں ڈال دے اور دیگ کے منہ کو سرپوش سے خوب بند کرے اور
دس بارہ گھڑی تک آتش ملایم پر آستگی سے پکاوے اور

جب آگ پر پکاوسی تو سرپوش سے دیگ کا سونہ بند کر لیتے پھر آگ سے اوتار کر چھلنی یا کسی باریک کپڑے میں چھان لے اور ایک برتن کلاں میں خرمچ کیوسٹے نکال لے بعد اُس کے اوسے گوشت اور استخوان کو معہ آب و گرم بوزن تین یا چار بوتل کے دیگ میں رکھ کر آگ پر پکاوسی اور بعد پکنے کے چھان لے یہ اشٹاک خیم اسٹو و دیگر طعام کے لئے بہتر ہے اور وہ کبریٰ شوریہ تین چار ہفتہ تک رہیگا اور جب تناول کے واسطے شوربہ کو جوش دی اوس سے پہلے درم سیلی یعنی سیوسی یا کرونی کو تھوڑا تھوڑا نمک اور پانی دیکر ایسا پکا کر نرم ہو جائی بعد ازاں چھان کے بوقت تناول طعام شوربہ مذکور میں ملا کر نصف میں لاوسی یہ شوربہ بذات خود نہایت صاف ہے محتاج صفائی دیگر کا نہیں ہے :

برون کبریٰ شوریہ کے دوسرے ترکیب

ڈیڑھ سیر گوشت کبریٰ کا کاٹ کر اشٹومان میں معہ تین قتلوں پیاز کے اور ایک چھٹانک مکھن رکھ کر خوب سرمہ کرے مگر احتیاط رکھی کہ پیاز کے قتلہ جل نہ جاویں بعد ازاں بوزن چار بوتل کے پانی اور ایک سرسہری اور دو عدد گدرا اور دو عدد شلجم اور تھوڑی مرچ سیاہ ثابت اور نمک اوس پیر ڈال کر چار گھنٹہ تک آتش نرم پر باہستگی پکاوسی اور پھر چھان کر نکال لے جب سرد ہو جائے تو اُس کے اوپر سے چربی وغیرہ الالیش دور کر کے آگ پر گرم کرے جس وقت جوش آوسی قدر سے درم سیلی پانی میں دیکر ملاوسی اور بعد تھوڑی دیر کے خرمچ میں لاوسی :

سوپ کریسی کے پہلی ترکیب

پیاز کے بارہ قتلہ کر کر آدھ پاؤ مکھن میں بھونے اور چوبیس عدد گدرا سرمہ کا پوسٹ

دور کر کے چار بوتل پانی نہیں جوش دی جب نرم ہو جائی تو کھل میں خوب
 حل کر کے پیاز میں ملاوی اور آب گداز نکور میں ایک دستہ ٹیم ولایتی اور
 قدرے مچ سیاہ اور نمک اور ایک پھول جاوتری اور تین عدد لونگ دھل
 کر کے ایک گھڑی بھر پکاوی اور چلپنی یا پارچہ ملل باریک سے چھان لے پھر سب کو
 اکٹھا کر کے جلدیسی جوش دی تاکہ کبیریم کی مانند گاڑہ ہو جاوی بعدہ قدرے
 خشکی شوربہ کے برتن میں رکھ کر اور اوس کے اوپر شوربہ ڈال کر تصرف
 میں ملاوی اور جو گدز کلاں ہو وہیں تو صرف بارہ عدد کافی ہیں ۛ

اسکا چم نیمیر سوپ یعنی شوربہ خرگوش جنگلی
 کے پچا نیکی ترکیب

جنگلی خرگوش کو ذبح کر کے اُس کے خون کو بہ حفاظت رکھ کر چھوڑے مابعد دور
 کرنے اوس کے پوست کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے صاف کرے اور گوشت صاف و
 سرین کا علیحدہ رکھے اور باقی کو اسٹو مان میں معہ ایک چمچہ سیزی اور
 اور ایک چمچہ مکھن کے رکھ کر سر لپش سے سنہ اوس کا بند کرے اور
 آدہ گھڑی تک آگ پر سرخ کرے اور تہہ بالا کرتا رہے اور دوسرے
 سانس بان میں قریب ڈیڑھ چھٹانک کے مکھن معہ تین چمچہ سیزی
 ماندہ کے ڈال کر بیونے پھر خون نکور کو چار بوتل آب سرد میں ملا کر اور
 چھانکر دیکر معہ گوشت کے مکھن اور ماندہ مستور میں شامل کر کے پکا دے
 جب جوش آوے ان سب کو اوس گوشت میں جو آگ پر سرخ ہو رہا ہے
 معہ ایک عدد گدز اور ایک سرسہری اور تین عدد پیاز کے قشلول کو اور
 کچھ مچ سیاہ و نمک ملا کر دو گھڑی تک پکاوی اور وقت تناول طعام استخوان اور
 گدز اور سہری کو دور کر کے تناول کرے ۛ

ہیر سوپ یعنی شوربہ خرگوش جنگلی کی دوسری ترکیب

جنگلی خرگوش کو ذبح اور صاف کر کے اُس کے اعضا جیسی فرسی کے لئے جدا جدا کرتے ہیں ویسی ہی تراش کر درمیان ایک اسٹوان کی رکھ کر قدر سے جمع مصالحہ اور تین پھول جاوٹری اور کچھ نمک و زنابت مرچ سیاہ اور ایک خوشہ پاسلی اور ایک شام ٹیم دیسی اور چار بوتل پانی اور ایک قتلہ خیم اور دوسیر گوشت ہیف لاغراور دو عدد گدراور چار عدد پیاز کے ٹکڑے سب کو ملا کر آگ پر پکا دی جب تین بوتل پانی باقی رہے تو گوشت خرگوش کا اوسمیں سے نکال کر دوسرے برتن میں رکھی اور شوربہ مذکور کو اُس گوشت میں چھانے اور بعد ازاں ایک بوتل خورد پوٹوین شراب ملا کر اور چوش دیکر چم میں لاوے :

شوربہ جگڈ ہیر کے پکانیکی ترکیب

آدہ سیر کروں ٹن اور آدہ سیر کبریسی ہیف ۵ سیر بانہیں یعنی گوشت شوربہ اور آدہ سیر گوشت ساق پچھڑ لاغراور ایک قتلہ خیم کا پارہ پارہ تراش کر معہ دو عدد دلجم اور دو عدد گدراور تین عدد پیاز قیمہ اور قدر نمی جاوٹری اور مرچ سیاہ اور نمک کے تین چار گہڑی یک جگہ پکا کر چھان لے اور دوسرے روز ایک خرگوش جنگلی کو ذبح اور صاف کر کے اور ٹکڑے ٹکڑے کر کر اور قدر سے مرچ سیاہ اور نمک اور نصف عدد جانفل پیسکر اور پوست ایک عدد لیموں کا گوشت خرگوش مذکور میں ملائے اور اوس کو مرتبان نمک رکھ کر شوربہ سے پیر کرے اور ڈاٹ لگا کر اور شانہ یعنی پھو کہنہ اور ایک ٹکڑہ پارچہ سے باندھ کر ایک برتن کلاں کے معہ آب سرد رکھ کر تین گہڑی تک پکا دی اس عرصہ میں حقد پانی کہ جل جاوے اوس کے عوض اور پانی گرم اُس قدر ڈالتا رہے بعد ازاں مرتبان مذکور برتن سے نکال کر رکھی جب سرد ہو جائی اوس کے اوپر سے چربی وغیرہ

آلائش سے پوست لیموں کے دور کرے اور اوس شوربہ سے دو طورین پر ہو جائیگے اور جو وقت واسطے خراج کی درکار ہو درمیان ایک طورین کے اوس کے گاڑھا کر نیکی کو ایک ایک چمچہ پیزی مانڈہ کو درمیان قدری مکھن اور نیم بوتل خور دو طورین شراب کی کہ وہ دو طورین کے لئے نکال کر اُس میں ملاوی اور یہ شوربہ بخوبی ہند رہ روز تک رہیگا :

ویٹ سوپ یعنی سپید شوربہ کی ترکیب

سیر بہر گوشت بھیا لاغرا لیکر سرد پانچیں بارہ گھڑی تک تر کر کہ خوب دھوئو اور بعد اوس کے ایک برتن میں معاً ایک عدد نکل ویل اور پانچ بوتل پانی اور دو عدد گذر اور دو عدد شلم اور چار عدد پیاز اور ایک چمچہ پیزی سفید اور قدرے مرچ سیاہ اور چار تری اوزنک رکھ کر چار گھڑی تک آگ پر جوش دی اور بعد یکجائی کے چھان کر بجائت نکال لے اور دوسری دن اوپر سے آلائش چرب بنہ دور کر کے پاؤسیر بادام خوب دھو کر اور پوست اونکا اوتا کر کہہل میں ہند پانی کے ساتھ خوب حل کرے پھر اون کو شوربہ میں ڈال کر تھوڑی دیر جوش دی اور نصف میں لائیے پیشتر ایک بوتل خورہ کیریم مذکور کے داخل کر کہ صرف میں لادی مگر بعد ملائے کیریم مذکور کے شوربہ کو جوش ندی اور اگر بعض کیریم کے ایک بوتل شیر کی جوش دیکر معاً ایک چمچہ مچھولہ اراروٹ کے ملاوے تو نہایت ذالیقہ دار ہوگا :

جلیٹ سوپ کے اول ترکیب

دو بطخوں کو ذبح کر کے اون کے کنج جلیٹ کو نیم جوش دے اور پاؤسیر سے پوست دور کرے بعد ازاں سنگد رانہ کے چار ٹکڑے اور گردنوں کے تین ٹکڑے اور پاؤ اور جگر اور سر کے دو دو ٹکڑہ اور چوپچ کو دور کر کے سب کو ایک جگہ جمع کرے اور

اُس میں ایک بوتل کبریٰ شوریہ رقیق اور ایک قتلہ پیاز کا ڈالکر پکاوسی اور تھوڑا
 برون کبریٰ شوریہ سے پہلے پکا کر تیار کرے بعد اُس کے جلیٹ مذکور اور شور بہ رقیق
 جس میں اُس کو زور دیا تھا سہ قدر سی پاسلی قیمہ کے برون کبریٰ شوریہ مذکور
 میں جو پکا ہوا تیار رکھا ہے ملاوی اور پیاز کو دور کرے اور مکھن و سیدہ سے
 شور بہ کو گاڑا کرے اور نصف بوتل خور و سپید شراب یعنی مدیرا صرف میں لانی
 پختہ ملا کر تصرف ملاوی مگر بہ شور بہ بغیر ملانے مدیرا کے خوش ذائقہ ہوگا :

اُکسُ چک سوپ یعنی شور بہ کلہ نرگاؤ کی ترکیب

گوشت سے ہڈیوں کو علیحدہ کر کے پارہ پارہ کرے اور گوشت باندازہ ایک نگلی
 کے لمبا اور دو انگلی کے چوڑا تراش کر دیگ میں رکھی اور بجاب دو بوتل پانی فی
 سیر اُس میں ڈالکر اور قدر سے نمک چھڑک کر آتش ملایم پر پکاوسی جب اول جوش
 اُوسی تو کف وغیرہ کو دور کرے اور اسطرح دو گھنٹی تک پکاوسی اور بعد ازاں
 گذر اور شلجم اور پیاز اور ایک سرسلہری کا اور دو عدد ورم کلہ اور ایک خوشہ ٹیم
 ولایتی اور قدر سے مرچ و نمک اور آدہ پاؤ ورم پاسلی ان سب کو ایک جگہ
 ڈالکر ڈھائی گھنٹی تک پکاوسی بعد ازاں آگ پر سے اتار کر کف وغیرہ سے
 ٹیم مذکور اور استخوانوں کے دور کر کے صرف میں لاوے :

شیب پیڈ برات یعنی شور بہ سیش کے ترکیب

سیش کے بالوں کو مہ پاؤں کے آسن گرم سے چمیکر صاف اور سوختہ کو جب
 صاف ہو جائی اور بال جل جاویں سر کو دو پارہ کریں اور مغز کو نکالکر ہینکدے
 اور آنکھوں کی سپیدی تراش کر اور سر دبا پر خوب ملکر دو گھنٹی تک رہنے دے پھر گرم
 پانیسی دہو کر اور صاف کر کر اور اُسکی اونگلیوں کا چرم سخت دور کر دو گھنٹی تک
 پانی میں رکھی بعد ازاں ایک بوتل پانی سے ڈھائی چھٹانک بجو کے پکاوسی جب

پانینس جوش آوی سرد پانوں و گردن بطور قرعہ خور یعنی کپٹنج کی سہ قدر کے
گنڈا و رشلیم کے تراش کر اور نمک لگا کر اُس پانینس ڈالی اور سہ برتن کا سر پو
سے ڈھک کر چار گھڑی تک پکینی دی اور جو کف وغیرہ اُس پر آویں دور کر دیں
اور تھوڑا سا پیاز کا قیمہ کر کے وہ بھی ملاوے مگر واضح ہو کہ موسم سرما میں سٹر
شور بہ سٹر سبز خور دے بہت اچھا ہوتا ہے :

اسکا چم پیارلی براٹ یعنی شور بہ جو کی ترکیب

آٹھ بوتل پانینس تین چھٹانک جو کو جوش دی جب جوش آوی کف وغیرہ کو
اوس کے اوپر سے دور کرے پھر ایک عدد مرغی اور آدہ سیر گوشت بیف کا اور جو
مرغی یعنی منظور ہو تو ڈیڑہ سیر گوشت بیف کا اور ڈیڑہ سیر گنڈا و رشلیم اور تین
عدد پیاز کے قلمہ خور و آب جو مذکور میں داخل کرے اور پکاوی اور اگر ساگ لینا
منظور ہو ایک گھڑی تک جوش دینا کفایت کرتا رہے اور آدھی چھٹانک جو دیگر
افزود کرے جب سبزی وغیرہ جوش میں آوی کف وغیرہ اُس پر سے دور کر کے پانچ
گھڑی تک سیٹور رکھی اور جب مرغی پکجاوی شور بہ مذکور سے باہر نکال کر رکھ
چھوڑی دقت تناول طعام کے شور بہ میں ملا کر اور گرم کر کر اُس کے ساتھ تناول
فرمائی اور ہمراہ صبح ڈیس کے نوش جان فرمائی اور اگر منظور ہو تو شور بہ میں
لعبینہ مانند ترکیب شور بہ سریش مرقومہ بالا کی عمل میں لاوی اور عوض
سریش کے آب ملن و بیف و بچڑ و دیا مرغی ملاوی :

شور بہ کالی لیکلی یعنی گندرنہ کی ترکیب

تین باچار درجن گندرنہ کو دھوکے اور صاف کر کر اُس سپیدی اور سبز کو
قریب ایک آنچ کی درازی کے تراش کر اور پھر صاف کر کر غریبال آہنی میں
خفک کری اور چار بوتل شٹاک کی بیف گوشت سے سہ قدر چم نمک گندرنہ کو دھوکے

اور چار گھڑی تک باہنگی پکاوی جقدر عرصہ میں کہ مرغی کو ذبح اور صاف کرتے ہیں اور سقدر عرصہ پہلے ایک مرغی کو ذبح اور صاف کر کے شوربہ میں ڈال کر پکالے اور درمیان طور میں کہ رکھ کر خرم میں لاوی ۛ

دیل سوپ یعنی شوربہ بچڑو کی ترکیب

نکل دیل دو سیر لیکر اور اس کے پوست کو صاف کر کے اوس کے چھوٹی چھوٹی ٹکڑہ کری اور ایک شٹوان میں رکھ کر اور آٹھ بوتل پانی اُس میں ڈال کر پکاوے جب جوش آوی کف وغیرہ اُس پر سے دور کرے جب دو بوتل کی مقدار پانی باقی رہے تب تک کپنی دمی پر چھان لیوی اور جو وقت میں پہنچا دی قدر سے مرچ سفید اور نمک جاوتری اور بوزن ایک چمچہ جھوہ کے ترق لیویں کا ڈالکر ایک چمچہ سبزی کلاں ماندہ اور آدہ چٹا تک کہن سے اوس کو ٹکاڑا کر لے ۛ

ٹوٹا سوپ یعنی شوربہ ولایتی بگن کی ترکیب

تین عدد گدڑ کو پانی سے دھو کر اور پوست اُس کا پھیل کر اوس کی سرخی کو ٹکڑہ ٹکڑہ تراش کر اور تین سر سلہری اور چار عدد پیاز کلاں اور دو عدد شلجم کلاں کو ایک جگہ ایک سانس پان میں معہ یک چمچہ سبزی کہن اور پاؤ سیر گوشت لاغر اور حیم نوکی رکھ کر ایک گھڑی تک پچ ملائم پر آہنگی سے پکنے دے اور بعد ازاں تین بوتل برون کبیر مہی شوربہ ورقدر می مرچ سیاہ ثابت معہ آٹھ یادس ولایتی بگن کو ڈالکر ڈیڑھ گھڑی تک پکاوی اور چلنی میں چھان اور فری کو موافق قرعہ خورد کے علیحدہ برتن میں تیار رکھی اور وقت تناول طعام کے تھوڑا سا اس برتن سے نکال کر سمراہ اوس کے تناول کرے ۛ

وجی ٹبل سوپ یعنی شوربہ سبزی کی ترکیب

بارہ رو پیاز کے قتلوں کا پوست دور کر کے پارہ پارہ تراشے اور پاؤ پچ شلجم کلاں

اور دو سیر سلہری اور تین ہند گدز کلاں کی سرخی دھو کر سب کو اسٹوٹومان میں
 مع ایک چٹانک مکھن کی رکھ کر سر پوش سے منہ اوسط بند کری اور آگ پر رکھے
 جب کچھ نرم ہو جائی اور وقت چار تول کبر میں شور بہ جو اتخو انہائی کباب بیف
 سے تیار ہوا ہو اوسمیں ڈالکر پانچ گھنٹی تک پکینی دی بعدہ باریک کپڑے میں چھانکر
 آگ پر رکھی جب جوش آدی ٹوکف وغیرہ دور کر کے تصرف میں لاوی ۛ
 کرٹ سوپ یعنی شور بہ گذر کے ترکیب

اعد و شین بیف اٹاک یعنی آب بخنی بہتر و گندہ تیار کرو اور چٹانک لا خرم اور عدد و مرنی خواہ کٹرہ چھوڑ
 اور ایک خوشہ نیم ولاتی اور دو عدد دینا اور ایک دگدز اور قدر چم یا دمچ شہر جاکر اور تہوڑا سا نمک
 اور ۳ عدد لونگ اٹاک مذکور میں ڈالکر اور قدر میں جوش دیکر سرد کری اور
 چربی وغیرہ اوپر سے دور کر کے پھر جوش دی کہ نرم ہو جاوی بعد ازاں بارہ یا تیرہ
 گدز لیکر کھل میں خوب چل کرے اور پاؤں گوشت بیف سرد خواہ بیف اٹاک کو
 پیمکر اور گرم کر کر پارچہ لمل میں چھانکر گذر اور سلجم میں ملاوی اور اوسی شور بہ
 میں خلط کرے اور وقت تناول طعام کے شور بہ مذکور کو جوش دے کر صرف
 میں لاوی فقط مگر عوض اٹاک بیف تازہ کی اٹاک استخوان ہائے
 بیف کا بہتر ہوگا فقط ۛ

کرٹ سوپ یعنی شور بہ گذر کی دوسرے ترکیب

دس یا بارہ عدد گدز کو دھو کر اور صاف کر کے مع ساڑھے تین تولہ مکھن کے
 اسٹوٹومان میں رکھ کر اور منہ اوس کا بند کر کے جب تک کہ نرم ہو چکا لے
 پھر پانی اس کا باریک کپڑے میں چھان لے اور اوس کے مغز کو
 اٹاک معقول میں ملا کر کبیریم کے موافق گاڑھا کرے اور جوش
 دیکر چوبیس سے اتار لے ۛ

ترکیب سوپ برائے اتو لیڈ یعنی شور بہ واسطے بیمار کے
گوشت بیف خواہ مٹن آدھ سیر لیکر پارہ پارہ کر کر یا دونوں ایک ایک چمچ لیکر دو
بوتل پانی میں باہتگی تمام پکاوی اور کٹ وغیرہ اُس سے دور کرتا رہے
جب باندازہ ایک بوتل خورد کے پانی رہے تب چھان کر اور قدر سے نمک ملا کر
بقدر ایک پیالہ چاہ کے پتیا رہے :

اکس پٹیل سوپ یعنی شور بہ دم نرگاؤ کی ترکیب

دو عدد دم نرگاؤ کو پارہ پارہ کر کر دو تین گھڑی تک سرد پانی میں تر رکھی
بعد ازاں ایک سانس پانی میں معہ چار بوتل پانی سرد اور ایک دستر ٹیم
دلایتی اور بقدر ایک چمچ کے مرج سیاہ ثابت اور تین عدد پیاز اور دو عدد گداز اور
ایک عدد شلم کے رکھ کر منہ اُس کا سر پوش بند کر کے چولہی پر رکھی جب
جوش آوی کف وغیرہ کو دور کرتا جائی تین گھڑی تک پکنے دے اور بعد ازاں
ایک چمچ کے میٹری سرکا اور نصف بوتل خورد پوٹوین شراب ملاوی اور
صرف میں لانیسے پہلے شلم اور گداز وغیرہ معہ ٹیم کے شور بہ سے دور کرے :

ٹاچم باچ سوپ یعنی شور بہ ملخوبہ کے ترکیب

منی شلم اور گداز کو فرغ خورد یعنی کٹنے کے موافق تراش کر اور ایک گوبھی کے
سرکا پہول معہ ایک عدد دیا دو عدد برگ کا ہوی یعنی صلا و پارہ خورد تراش کے
اور ایک بوتل خورد مسٹر سبز بختہ و مالیدہ اور چار بوتل پانی گرم کر کے ڈالی
اور دو گھڑی تک ہلکی آچھ پر پکاوی بعد اُس کے گوشت لین کا مانند مٹن چھان
کے تراش کر خواہ کروں ثابت مٹن یعنی میٹس فرہ کے معہ نمک و مرچ و قدر کے
تخلہ پیاز کے کاٹ کر اُس میں ملاوی اور ڈیڑ گھڑی تک پکاوی پھر تین بوتل
خورد مسٹر سبز ملا کر آدھ گھڑی تک جوش دی جب تیار ہو تو چولہی سے اوتار لے

اشٹویک رنف بیف کی پہلی ترکیب

گوشت رنف بیف کو باندھ کر اور درمیان ایک شٹومان کے رکھ کر اس قدر پانی سر ڈالیں یا کہ گوشت کے اوپر پانی تیر جاوی اور ڈیڑھ سیر بگین کے قتلہ کر کر اور ایک مشت پر ٹیم دیسی کے اور آٹھ عدد پیاز اور چار عدد گدڑ خور د اور دو عدد شگم اور دو یا تین برگ شاذم ہندی کے اور کچھ مرچ سیاہ اور حمہ مصالحہ اور قدری جاوتری اور تین عدد لونگ اور ایک بوتل خور د پوٹون شراب اور ایک بوتل خور شیریں شراب کی ان سب کو آسمیں ڈال کر سات یا آٹھ گھڑی تک تش ملایم پر پکاوی بعد ازاں گوشت بیف مذکور کو نکال کر اس کے پائیکو چھان لیوی اور چرب غیر اس پر سے دور کرے اور واسطے گاڑھا کر نیچے ماندہ آب سرد ملا کر اس پائیکو میں فیہر جوش دیکر بیف پر رکھی اور اس سے پیشتر گدڑ اور شگم کو خواہش کے موافق تراش کر کبریہی رقیق میں جوش دی جوقت نرم ہو جائی چاروں طرف بیف مذکور کو رکھ کر صرف میں لاوی ۛ

اشٹویک رنف بیف کی دوسری ترکیب

گوشت بیف کا خوب محکم اور مضبوط باندھ کر اور چار عدد لونگ اس گوشت میں ملا کر سانس پائیکو میں ساتین بوتل پانی اور سات ماشہ مرچ سیاہ نیم کوفتہ اور تھوڑا سا نمک اور ایک خوشہ ٹیم ولایتی اور تین عدد داجونی کی رکھ کر پکاوی اور تہہ بالا کرتا رہے جب نیم بجت ہو جائی اس کے پائیکو چھان کر بیف مذکور کو سہ ایک بوتل خور پوٹون اور نصف بوتل خور دبیر گرم پس خوردہ پکاویں اور اسی چینی ہوئی پائیسے جب تک کہ خوب نرم ہو چکی دی بعد چرب وغیرہ آلائش وس پیر دور کرے اور جو سانپان مذکور کا گاڑہ نہ ہو تو تھوڑا کبریہی بیف ملا کر ماندہ آب سرد سے گاڑہ کرے اور بیف کو ڈیس میں رکھ کر چاروں طرف اس کے کبریہی چڑک کر صرف میں لاوے ۛ

اسٹوئیک لف بیف کی تیسرے ترکیب

ایک عدد در لف خور و خرب منشین بیف کو کہیں میں یا بیہونی کہ بالکل سرخ ہو جاوے اور ماندہ کو ہمراہ کہیں کے بیہونکر اور قدری پانی میں دو تین عدد پیاز جوش کر کر اور کچھ مرچ سیاہ اور نمک ورتین چچہ میری سرکہ سانس کے ملا کر بیف مذکور کو اس میں ملا دی اور تہ و بالا کر کے تین گھڑی تک آگ پر پکا کر اور اس سے پیشتر کہ تناول کرے با نڈازہ ایک پیالہ کے پوٹوین شراب و سمیل کر صرف میں لاوی اور گذر اور شلجم موافق قویعہ خور کے تراش کر اوسکی ساتھ پکائے :

ترکیب یک لف بیف الابرنیر کی

ایک عدد در لف بیف کو چہ رات اور دن رکھ کر اور استخوان اوس کے دور کر کے بیف مذکور پر لار یعنی چرب خنزیر اوس میں داخل کرے مگر چرب میں ایسی طرح ملاو کہ اوپر سے غائی نہ ہو کہ پرچہ بگین یا حیم سے ہے اور لار مذکور کو ادھی آپن کی موافق چو گوشہ تراش کر اور درمیان قیمہ پیاز و پالی و ٹیم و قدری لہسن و مرچ سیاہ اور نمک ملاویں ورجو مصالحہ باقی رہے درمیان ایک بوتل خور دسر کہ اور ایک بوتل خور دپوٹوین و ربوزن ایک پیالہ تیل و لایتی کی ملا کر بیف مذکور کو ایکات اسیں تر رکھی و ردوسر کر و بیف مذکور پر ادھی مصالحہ ملکر اور پھر کاغذ باندہ کرینچ پر کباب کرے اور ہمراہ اوس کے بدون کبریتی گاڑہ اور قدر سے عرق لیموں و رقتلہ اچار خیار کے ملا کر تناول کرے اور اوسکی زینت کیواسطے قتلہ گذر کے جوش دیکر اور منہ مشاخ درخت سہجہ مورنگی چھلکر دیدرے :

ترکیب اسٹو بیف

پانچ بوتل پانی میں پانچ سیر برکت بیف متوسط کو پکاوے اور دو عدد پیاز اور دو لونگ و ایک سرسلہری کا اور ایک عدد گذر کلان و ردو عدد شلجم بارہ خور و ترش کے اور ایک مشت پر برگ ترشک یعنی چوکھا اور پادچہٹانک مرچ سیاہ اور قدر نمک

ان سب کو ڈال کر چھ گھنٹی تک تشل ملایم پر پکادی اور بعد اُس کے تھوڑی کبیر مٹی
گدرا اور شلجم سے تیار رکھی مگر شلجم کو مکھن میں ایسا بھونے کہ رنگ و سکا مائل بسر جی
ہو جاوے اور قدر سے مرج سیاہ اور نمک و مرج سرخ بھی ملا کر ماندہ مکھن سے گاڑ پکری
اور اُس کو بھینڈ کر اور گدرا اور شلجم پر چھڑک کر متناول کرے

ترکیب ہنٹک بھیا یعنی بھیا شکار

ایک عدد اون بھیا کو کہ بوزن میں سیر سو ڈیڑھ چھٹانک مشورہ سے خوبالاش
کر کر پانچ گھنٹی تک نگاہ رکھی بعد ازاں ڈیڑھ چھٹانک جہم مصالحہ اور ادھی چھٹانک مرج
سیاہ کو پیسکر سیر بہر نمک و رساڑھے تین چھٹانک شکر سرخ میں ملا کر بھیا خوبالاش اور چودہ
روز تک حفاظت سے رکھ چھوڑی اور دوسرے تیس روز تہ و بالاکر تیار کرے اور وہی اور مصالحہ
اُس پر چھڑک دیا کرے جب پندرہ روز گز جائیں سب مصالحہ کو دھو کر دور کرے اور بھیا کو
برتن میں رکھی اور چربی بھیا دوسرے کی بقدر تین سیر ریزہ ریزہ کر کر تھوڑی دیگچ میں
رکھے اور باقی کو اوپر رکھ کر کھنڈہ سکا سر پوٹش بند کر دی ورنہ نور کے اندر آٹھ گھنٹی تک
دم بچت کرے جو وقت سرد ہو جائے اُس کے اوپر پوسٹ باریک چھبیکار دور کرے اور کبریہ
کو چھانکر بھیا نکاہ رکھی تین جہینہ تک بخوبی رہیگا اس کبریہ کے
ڈالنی سے گوشت قیمہ یا شور بہ یا دیگر طعام بہت لذیذ و ذایقہ دار ہونگے

مختصر مصالحہ دار بھیا خوردن سرد کی ترکیب

پانچ یا چھ سیر گوشت بر سٹ کو تین چار روز تک لٹکا رکھی زان بعد ڈیڑھ
چھٹانک مشورہ باریک پیسکر مالش کرے اور جو مصالحہ منظور ہو ادھی چھٹانک
مصالحہ اور سوا تولہ سیاہ مرج بھی ملدیں و تمام شب اوسیلور رکھیں پھر ڈیڑھ
نمک باریک پیسکر اور پاؤسیر ٹر مکمل یعنی چوتہ لکڑی روز تک نگاہ رکھی اور
سیر روز بلا ناغہ مالش کرتا رہی جب جوش کرنا منظور ہو تو ایک کپڑے میں خوب مضبوط پیسکر

آہٹہ نو گھڑی نرم آنچ پر پکا دی مگر احتیاط رکھی کہ گوشت میں جوش نہ آوی جوش پانی سے باہر نکالے اٹھو پان پر دو لکڑیاں رکھ کر اُس پر گوشت نہ کور آدہ گھڑی تک رکھی اور نیچے اٹھو ان کے آگ تیز نہو تا کہ اُس کا بخار پہنچتا رہے اور اُس کو تہہ دبا لاہی کرنا تا کہ بعد ازاں کسی وزنی چیز کے نیچے دبا دی جب سرد ہو جاوی تو کپڑے سے نکال کر کام میں لاوی

ترکیب سنسٹ کالب

سیر ہر گوشت ہیف لاغری قتلہ باریک اور چوٹی کاٹ کر قیمہ کرے اور اگر رفت یاروں ہو تو بہت مناسب پہر ایک چٹا نمک کہن کو فرنی پان میں قدر کچل کر سے بریاں کر کے اور قیمہ نہ کور میں ملا کر چھہ ہینرم یا کسی در چیر سے ہلاتا رہے تاکہ اُس کا مائل سبجی ہو جا کعبہ کبھی مصالحہ دار تیار کر کے قیمہ نہ کور کو ایک سانپا نہیں ڈیرہ کور کھمک پنی دی در تناول طعام کو قت ایک چھہ ہینرم شرم کچٹ یا اچار خیار ملا کر نہیں دیکر علاوہ اس کے بعض کہن کچھ اکثر چینی ہیف کی قیمہ کی بریاں کر نہیں صرف ہوتی ہے

ترکیب نمکین ہیف برائے خیرم فی الفور

ایک عدد درون ہیف میں چاروں طرف خوب نمک لے اور ایک برتن میں رکھ کر اُس کے اوپر دو تین لکڑی رکھ دی اور ان لکڑیوں پر گوشت رکھ کر دس کہ نمک اُس کا باہر نکلا دی اور دوسرے روز قابل جوش دینے کے ہوگا اور اگر قدر سے شورہ اور چینی اور عرق لیوں کا ملکر نمک لے تو رنگ گوشت کا سرخ ہوگا

دوسری ترکیب نمکین ہیف کی

ایک ہیف کے ٹکرہ میں خوب نمک دیکر آدہ گھڑی تک مالش کری اور تین چار روز تک رکھ کر بعد اوس کے صرف میں لاوی

ترکیب بنانے پگل کی واسطی ہیف کے

سولہ بوتل پائینیں ایک سیر چینی سرخ اور تین سیر نمک پانچا ڈالکر جوش دے اور آلاش وغیرہ اوس کی دور کرتا رہے اور دوسرے روز اُس گوشت میں کہ پٹ پگل میں بند ہوا ہو ڈال دی اور جب دو مہینے گزر جاویں تو سب ڈیرہ چھٹانک چینی سرخ اور پاؤ سیر نمک کے جوش دیتا رہے اسطرح ایک برس تک خوب رہیگا اور گوشت مذکور کو اسطرح بعد گزر جانے دو ماہ کے تھوڑا تھوڑا نمک چھڑکے اور دوسرے روز نمک اُسکا صاف اور خشک کر کے پٹ مذکور میں مع ایک چھٹانک شورہ قلمی اور پاؤ سیر نمک کے رکھ کر پگل مذکور سے ڈھک دی چنانچہ یہ پگل گوشت پگل خنتریر اور حیم اور زبان اُس کے کو درست رکھتا ہے علاوہ ازیں زبانوں کو نمک بازار و ملکہ صاف کرے زان بعد قدرے شورہ سے مالش کر کے چار پانچ روز تک اسطرح رکھ کر بعد اُس کے پگل مذکور ڈال کر رکھ چھوڑے گوشت آٹھ یا دس روز میں لایق پگل کی ہوگا اور تین مہینے تک ذالیقہ دار ہوگا۔

کالریف کی ترکیب

برسکٹ بیف کے ٹکڑے تراش کر استخوان اُسکا دور کرے اور شورہ و نمک اُس پر ملکر ایک ہفتہ تک رکھ چھوڑے بعد ازاں قدری جافیل پیسکر اور مرچ سیاہ و جاکہ و ٹیم قہیہ اور مار جو رام شیرین اور پاسلی ان سب کو ایک جگہ جمع کر کر گوشت پر چھڑکے اور دستہ چوبک سے خوب ٹوٹ کر اور کپڑے میں بیکراور کسی مرتبان میں پانی رکھ کر خوب مضبوط باندھ کر تنور کے اندر بچا دے جب وہ پک جاوی تو مرتبان کے اندر سے نکال کر کوئی وزنی چیز اوپر رکھ دے جب خوب سرد ہو جاوی کپڑے کو دور کر کے اُس کو خشک نگاہ رکھی۔

مزاہی گنڈیل لنینس کی ترکیب

گوشت سیر بہر لاغرا و نرم اور ڈھائی چھٹانک چرب تازہ دونوں کو پیسکر ملاو

پہا نک کہ دونو ملکر لیٹی کی مانند ہو جاویں زان بعد رگ ریشہ اوس کا دور
کر کے چار انڈونکو اُس میں ملا کر حل کرے اور آدھی بوتل خور و کیریم گندہ اور
اوسیتدر سفز نان پاؤسائیدہ یعنی کرام کہ وہ ان سب کو درست کریگا بطور نقشہ
اول مشابہت کاگ کی سہ تک و مرچ جا کہ ملا کر موافق کر و کتبس کے افشاک
یا آب گرم میں جوش دی اور صرف میں لاوی ۛ

ترکیب قلع سیف کے بنانیکی

ساڑے سات سیر پٹ بین لیکر اور ہڈیاں اُسکی دور کر کے اور تیخ میں چکا کر کباب کرے اور
پاسلی بریاں اور آچار سے اُس کو زینت دیکر میز پر لیجائے ۛ

ترکیب سٹوکلہ نرگاؤ

گانی کے سر کو صاف کر کے آب سرد میں تمام شب رکھی صبح نیم بخت کرنے بعد زان ہڈیاں
اُسکی دور کر کے تھوڑا اوس پانی میں جو نیم بخت کیا تھا کلمہ مسطور کو پکا دی اور اُسکی غفلت کیوں
قدری کہیں اور ماندہ کو بریاں کرے اور کلاؤ اور اوس سے پیچھے موافق قلعہ خور دے یا اور شکل پر
جو منظور ہو گذر اور شلیم کو حسب مقدار ضرورت کے تراشے اور دو یا تین عدد پیاڑ کے
قلعہ کر کے ان سب کو معہ نمک و مرچ سیاہ اور مرچ جا کہ کے کلمہ مذکور میں ڈال کر
سر پوش سے اُس کا موہنہ بند کر دیوے اور دو گھڑی تک پکنے دے
اور صرف میں لانی سے پہلے ایک نکلاس پوٹوین شراب ورا ایک گلاس بوزہ
یعنی قسم ہیر شراب کا ملا کر تناول کرے ۛ

ترکیب مین اشٹو بیک

سفید گرب خور و جوش دی ہوئی کو نکوہ مکروہ کر مرچ و نمک کے مصالحہ ملا کرے اور قدر کہیں
بریاں کو، و مرچ سیاہ کو فتنہ کو لوہ چن قتلون نمکین سفید سر و چہرک کر ہوئے اور گرب بہنی
ہوئی کو معہ قلعہ ہائی نمکین سفید ڈیس میں رکھ کر سادہ گرم گرم نوش جان فرمائے ۛ

ترکیب چھوٹا ٹرنٹن کی بنانیکی

استخوان ایک عدد خورچھوٹا ٹرنٹن کی دو کر کے اور ایک کپڑے میں باندھ کر اس کو جوش دی ہوئی پانی میں پکا دی اور سانس سفید بہتر و مستعمل کو تیار کرے اور اس میں قدرے کبیریم گندہ اور تھوڑا چار ہندوستانی قیمہ کر کے اور ملا کر گرم کرے مگر اتنا خیال رہے کہ جوش ہونے نہ پاوے اور بعد ازاں ٹرنٹن مذکور پر ڈال کر صرف میں لاوے ۛ

فرنجی ٹرنٹن اسٹیک کی ترکیب

ایک سانس پان میں اس قدر پانی دی کہ پانی مذکور اسپر تیرتا رہے زان بعد ایک خور دھیم ولایتی اور دو یا تین عدد دیاناز کا قیمہ اور قدرے مرچ سیاہ ڈال کر لچھ دو لچھ تک جوش دیکر سب کو دور کرے اور پرچہ مذکور میٹیم کے پکنے دے مگر خیال رکھی کہ کبیریمی اور کا خوب گاڑہ نہ ہو جا پھر کبیریمی مذکور کو کپڑے میں چھانک کر چرب وغیرہ اسپر دور کرے اور زردی ایک انڈی کی خوب حل کر کے پرچہ مذکور کو اس میں ملا دی اور اوس کے اوپر مغز نان پاؤ کہ درسیان ٹیم قیمہ کے بلا ہوا ہو پیکر چھڑک لیں اور خوب سہم فری کرے اور کبیریمی مذکور کو مکھن اور ماندہ میں گاڑہ کر کے اور ایک چمچ سبزی سرکہ ڈال کر گرم کرے جب گرم ہو جا تو اوسکو ڈیس میں ڈال کر اور اسٹیک وٹس کے اوپر رکھ کر تناول فرما دی ۛ

ٹرنٹن کٹلس کی ترکیب

تین پاؤ گوشت ران ٹرنٹن یعنی میش کا فرجی کی طرف سے کٹس کے موافق تراش کر چھری سے کوٹے اور بعد ازاں مغز نان پاؤ پیکر قدرے مرچ و نمک و پاسلی قیمہ و ٹیم دیسی اور ماجورام شیرین کو ملا دی اور کٹلس مذکور کو مکھن میں گلا کر تری اور اوسے مغز نان پاؤ مذکور سے خوب پوشیدہ کر کے مکھن میں تھوڑی دیر فری کرے اور بعدہ ایک عدد

سانپا نہیں قدرے کبریٰ کی کہ وہ کہیں اور ماندہ میں گاڑہ کیا ہوا ہو تھوڑی دیر پکاوے اور صرف میں لائے :

ماک وین نین سن کی پکانیکے ترکیب

ایک عدد لین کلال و فریبٹن کو چند روز تک رکھ چھوڑے ہڈیاں اُسکی سے چرب گروہ کے دور کر کے اور پوست باریک اُسکا چھیل کر کبھی بعدہ ایک چھٹانک شکر سرخ اور آدھی چھٹانک مرچ سیاہ پیکر اور مٹن مذکور پر مالش کرے اور تین دین گلاس پوٹوین کے چھڑک کر پوست مذکور کو عرصہ پانچ روز تک پوٹو رکھنی اور ہر روز تہ و بالا کرتا رہے اور جب کباب کرے تو پوست مذکور سے پوشیدہ کر کے حب و نش یعنی آہوکا کا غدہ باندھے اور ہمراہ کبریٰ تیار یا انہیں سانس ہا کے جو واسطے آہوکے متعین ہے کہاوے :

ہری کیٹ مٹن کی ترکیب

مٹن چاب کے ٹکرہ تراش کر اور استخوان اُس کے کم کر کے اچھی طم پر درست کرے اور جو گردن مٹن مذکور کو ثابت صرف ہیں لاوی اُس کے اوپر نیم بوتل خور دپانی ڈال کر تھوڑی دیر پکاوی پر چند قتلہ پیاز کے کہیں میں بہون کر نکال لے اور چاب ہائے مذکور پر ماندہ چھڑک کر جلد سی بہون لے تاکہ رنگ اُسکا سرخی مائل ہو جاوی پہر سانس پان میں سے پیاز ہائی مذکور اور قتلہ ہا خور دپالیم کے رکھے اور کچھ تھوڑی کبریٰ کو اسی فرنی بائیں رکھ کر جوش دیکر درمیان چاہا و سبزی ہا کی کہ سانس پائیں رکھی ہوئی ہے سے دو یا تین لونگ و قدرے جمع مصالحہ و مرچ سیاہ ملا کر دو گھڑی تک پکاوی اور اس سے پہلے کہ خرم میں لاوی آلائش بخیزہ دو کر تاجا مے اور قدرے ماندہ کو سرد پائیں ملا کر گاڑہ کرے اور ایک چھہ سبزی مشر کم کھٹ کا ملا کر صرف میں لاوی :

ہری کبٹ نیک مٹن کی ترکیب

ایک عدد گردن ہمیش کو تیار کر کے کٹلس کے موافق پرچہ تراشے اور درمیان کبرہ بی مصالحہ دار معہ دو یا تین گذر کے سرخی اور قدرے شلجم کہ دہ گہا س کے مانند درازی ایک پنچ کے باریک تراشے اور تناول فرمائے کے ترکیب بنانے اسٹوفلٹ مٹن یا ہریس بیف

گائے کی ران کا گوشت یا مگرہ بیف کو بقدر ساڑھے تین کیکر لیکر معہ ایک عدد گذر اور شلجم اور پیاز اور ایک بوتل خورد پانی کے اسٹومان میں رکھ کر آبی سے اُس کا سنہ بند کرے اور ساڑھے تین گھنٹہ تک گری پکاوی بھر گوشت مذکور کو چولہے سے اتار کر رکھ لے اور چرب کو کبرہ بی کے اوپر سے دور کرے اور کپٹو میں چبا کر گاڑا کرے اور چند عدد گذر اور شلجم کے قتلہ اپنی خواہش سے تراش کر اور جوش دیگ کبرہ بی میں ملا کر گوشت کو گرم کرے اور آچار خیار کو ملا کر صرف میں لاسا ترکیب بنانے ایزا اسٹوکی

چاہ کے موافق گائی کے گردن کو تراش کر ایک عدد سانپا بن اور دو یا ڈھائی سیر آلوچہ عدد پیاز کے قیمہ اور قدری مرچ سیاہ اور نمک اور ایک بوتل کلاں پانی سرد کی رکھ کر سرپوش سے منہ اوس کا بند کر لی جب جوش آوی چولہی سے اتار کر آگ کے سامنے رکھی تاکہ اُس کی گرمی پہنچتی رہے اور جب صرف میں لاوی ایک یا دو چمچہ میزی مشرم کھیٹ کے ملا دے

ترکیب پکانی ران سیش مثل دین سن یعنی آہو سیش کلاں کے ایک ران لیکر ہفتہ بہر تک لٹکا رکھی پھر ایک چٹانک مرچ اور آدھی چٹانک مرچ جاکہ پیسکر اوس پرے اور ایک بوتل پوٹوین شراب کی اُس میں ڈال کر پانچ روز تک تہ و بالا کرتا رہے اور بعدہ شراب میں سے

نکا لکریا پانچ روز پہر لٹکا رکھے یا جب تک لٹکا رکھی کہ وہ درست ہو جائے مگر ہر روز کپڑے مصفا سے اوس کو صاف کرتا رہے اور جو وقت کباب بناوے تو اول اُسے پوٹوین مذکور سے قدری اور پوٹوین ملا کر خوب تر کر لے اور پاؤ گہڑی پہلی انگ سے اوتار نیکیے کہن سے اُس کو خوب آلودہ کر کے اوس پر ماندہ چہڑ کے جاکہ کف اوسکا باہر آوی اور اسی سانس پاں کے ساتھ خرچ کرے ۛ

ترکیب تیار کرنے مٹن چاپ کی

مٹن چاپ کے پارچہ کو اچھی طرح تراش کر بھونی ہوئی کہن میں خوب تہ و بالا کرے اور اوس کے اوپر مغز نان پاؤ کا کہ وہ مغز پاسلی قیمہ اور قدری پارچہ رام شیرین اور نمک مرچ ملا ہوا ہوا سپر چہڑ کر خوب پوشیدہ کرے اور پہرا و سکونڈے میں حل کر کے اسی نالی سے مصالحہ دار سے بطور سابق ڈبک دی اور کہن میں بھونکر پیاز کے قتلونگی ہمراہ چونک دھچ کہن میں بھنی ہوئی ہوں تناول فرمائی یا چاہا برون کبریجی کے ساتھ گاڑہ کرے

دوسری ترکیب مٹن چاپ کے بنائیں

پرچہ چاپ ہائی لین خواہ ثابت آخر گردن مٹن یعنی میش کا تراش کر اور چرب اوس کے اوپر سے دور کر کے ایک عدد بیقہ حل کئے ہوئے میں تر کرے اور اوس کے اوپر قدرے مغز نان پاؤ جہیں مرچ و نمک اور تھوڑا سا قیمہ پاسلی کا ملا ہوا ہو پیکر چہڑ کے اور قدرے کہن میں بریاں کرے پہر چیلنی پر خشک کر کر توئل خور و کبریجی گاڑ ہی اور ایک چھ میزی شرم کیجٹ یا دانٹ لچٹ اور ایک چھ میزی پوٹوین کو ملا کر اور ٹوئیں میں رکھ کر اور اُس کے اوپر چاپ ہائے مذکور رکھ کر پاسلی فرنی اور قتلہ ہائی کا لکڑیہ بایش دے ۛ

ترکیب تیار کرنے مٹن اپین چاپ کے

ایک عدد گردن میش کو چاپ کے موافق تراش کر دستہ چوبک سے خوب

کوٹے اور پھر خوب جوش دیکر اور ایک عدد انڈیکی زردی خوب قیمہ کر کے اور قیمہ ٹیم ولایتی اور مغز نان پاؤ پیکی اور جافیل اور قدر سے نمک اور مرچ ان سب کو ایک جگہ جمع کر کے چاب مذکور پر چڑکے اور پھر ایک کاغذ پر مکھن ملکر ایک ایک کاغذ پر ایک ایک عدد کو باندھ کر آگ کے ہشلہ پر کباب کرے اور تہ و بالا کرتا رہے تاکہ تیار ہو اور اس کو سمہ کاغذ یا برون کبیر پیہی کے تناول کرے :

ترکیب تیار کرنے لام چابکے

گردن خواہ لین لام یعنی بچہ ہمیش کو چابکے موافق تراش کر ایک انڈیکی زردی حل کی ہو مٹی میں ماش کرے پھر مغز نان پاؤ کو پیکی قیمہ پاسلی اور پوست لیموں و مرچ سیاہ اور نمک ملی ہو مٹی میں تر کر کر فرنی بانیں رکھ کر ایسا ہوئی کہ رنگ و سکا سرخی مانل ہو جاوے بعد ازاں سانس دس کے کنارو کی ریشوں سے تیار کر کے ماندہ مکھن سے گاڑ پکڑا کر اور قدر کمن گچل اور شرم کچٹ ملاوی اور پاسلی بریاں سے زیبائش دے اور یہ چاب ہمراہ کبیر پیہی اور چاہی بدون کبیر پیہی کی صرف میں لاوی :

ترکیب تیار کرنے سانیچ یعنی سانسٹ کی

سیر ہر گوشت پوک یعنی خنزیر یا مٹن خواہ بیف لاغر کا اور مٹن چاؤ چرب اندرون گوشت مذکور کے اور چند قتلہ مغز رول کہ چھوٹی اور پانہیں جذب کئی ہوئے ہوں اور مرچ سیاہ و نمک جافیل سائیدہ اور ٹیم دیسی اور قدری پودینہ ملا کر خوب حل کر کے پوست کو تر کرے اور آدہ گہڑی جوش دیکر تصرف میں لائے :

ترکیب تیار کرنے اسپرٹ سانسیم کی

آدہ سیر گوشت ران پوک لاغر یعنی خنزیر کا یا مٹن خواہ بیف کا کہ رگ و پوست سے صاف ہو لیکر اور خوب قیمہ کر کے گوشت مذکور میں ملاوی اور کھل سنگ

میں رکھ کر جتنا ہو سکے خوب باریک حل کرے بعد ازاں دو چھ کلاں بنی
 مغز نان پاؤں شبنہ کو غریب آہنی میں ملا ہوا ہوا اور بہت سی مرچ سیاہ اور نمک
 اور قدری پودینہ اور دو انڈونکی زردی لیکر اسی میں خوب حل کرے زان بعد اگر
 اس کو مرتبان گل کش کش میں رکھ کر سنہ اس کا خوب بند کرے تو عرصہ دراز تک
 درست رہیگا اور جب خرم کیواسطے درکار ہو نقشہ اول کے موافق کہ غلطت میں سانس
 کے موافق اور لمبائی تین یا چار انچ ہو دے درست کر کے قدرے ماندہ میں ملاوی بعد
 فرنی پائیں بدون کسی دوسری چیز کے سوائے چرب اس فرنی کی بریان کری
 جب تک وہ کچی یہ احتیاط رکھی کہ خشک ہوئی نہ پاوی کیونکہ باورچی ایک عدد کو
 توڑ کر سلوم کر لیا کہ پگ گئی یا نہیں ورنہ چرب خنثی خواہ تازہ چرب بیفٹن
 فرنی پان میں رکھ کر فرنی کی جاویگی ۛ

ترکیب درست کرنے مٹن جیم کی

گوشت میش کا ٹکڑہ غربہ تراش کر اور آدھی چٹانک شورہ پیکر اور آدھ سینک
 اور آدھ پاؤں شکر سرخ اس پرے اور سورام ساق کو نمک و رچینی سے خوب بندہ کر کر
 پندرہ روز تک نگاہ رکھی اور دو سرتیسے روز اور سکی عرق سے مالش کرے اور
 بعد گدڑ جانے پندرہ روز کے باہر نکال کر کسی بہاری پتھر کے نیچے دبا رکھے اور بعد
 دس پندرہ روز تک سوکھی لکڑی کا دھواں دے اور باورچی خانہ کے اندر لٹکا دے
 تاکہ خشک ہو جاوے اور جو بعد دھواں دینے کے جیم چوش لیوی تو گھڑی بہتر تک
 پائیں تر کرے اور جو اس سے زیادہ عرصہ لگ جاوے تو اس کے واسطی چند گھڑی
 تر کرنا ضرور ہے پھر ٹھنڈے پائیں رکھ کر دو گھڑی آتش لایم پر پکاوی ورنہ
 میں ملاوی اور یہ مٹن جیم اکثر اوپر لکھی ہوئی چیزوں کے درست ہوتا ہے یعنی
 نمک و رچینی وغیرہ سہ و چیزوں کی یعنی پاؤں چٹانک مرچ سپید اور سات

ماشہ لونگ اور ایک حد جافیل بھی دیوے ۛ

تیار می بریس مٹن

بریس مٹن کو گدراور پیاز اور مصالحہ کے ساتھ کبریہ کے درمیان پکاوے جب تیار ہو تو خشک کر کے اُس کے ہڈیوں کو دور کر کے گوشت کو دو برتنوں میں رکھو اور اُس کے اوپر کوئی وزنی چیز بھی رکھی جب ٹھنڈا ہو جاوے گیٹلس یا جگر کے مانند تراش کر ایک عدد مہینہ کی زردی اوس پٹیر اور مغز نان پاؤسائیدہ سے آلودہ کرے اور پھر اسی مغز نان پاؤسائیدہ میں بہر دے اور پھر تنور کے اندر ایسا پکاوے کہ رنگ اُس کا مائل سبزی ہو جائے اور سالن ٹالین خواہ کسی اور چیز کے ساتھ صرف میں لاوی ۛ

تیار می ہنش مٹن

گوشت مٹن مشینہ سے پارچہ خور د تراش کر چمڑہ اور گون کو دور کرے اور چند قتلہ چربے بھی چھوڑے اور تھوڑی کبریہ مصالحہ دار گندہ لیکر گوشت مذکور کو سمیر ملاوی اور اس قدر پکاوی کہ گرم ہو جاوے مگر اتنا خیال رہے کہ جوشن آوی اُس کے قدرے شرم کھچ و پوٹوین خواہ سر کہ کہاتے وقت ڈالکر سیٹن ان یعنی قتلہ نان پاؤس سے گوشہ ہوں کر موافق اس نمونہ کے ۛ یا ساتھ آچار خیار کے جوشدہ

تیار می اشٹو بریس ویل یعنی گوسالہ

حکمرہ بریس گوسالہ کو نیم کباب کرے تاکہ رنگ اُس کا سبزی مائل ہو جاوے بعد اُس کے دو گھڑی تک پکاوی اور اس میں کبریہ گندہ سے ایک عدد پیاز اور تین عدد لونگ اور تھوڑا بیا رسہ اور وائنٹ پگل یعنی آچار آخر ڈالے اور کتورہ کا پانی اور تھوڑا سا شرم خور د کا ڈالے اور کہانے سے آدہ گھڑ پہلے تھوڑا پانی انچنی کا ڈالکر قتلہ میوں اور پاسلی پچیرہ سے زیب

دیکر قاب میں نکالے ۛ

تیاری دیگر اسٹو برس میل

برس یعنی سینہ کی ہڈیاں باہر نکال کر اور ان کے سوراخ میں گوشت بھر کے سی لی اور نیم کباب کرے بعد اوس کے ایک بوتل ہڈی کبریہی کو معہ ثابت مرج اور دو برگ جاوتری اور ایک ٹکرہ لمبوں اور ایک عدد پیاز کلاں ورتھوڑا سانٹک اور ایک تہ پاسلی کا تیار کر کے چھان لے اور ماندہ مکھن سے گاڑہ کر کے معہ ایک چھچھ میزی سرکہ کے برس مذکور کو درمیان کبریہی کے دو گھڑی تک پکاوی اور کہانیسے پیشتر بعد ایک چھچھ میزی لمن گچل اور ایک گلاس مدیرہ شراب کی ڈالکر غلولہ کے ساتھ صرف میں لاوے ۛ

تیاری اسٹوفٹ ویل یعنی ران بچھڑو

فلٹ ویل کی ہڈیاں دور کر کے اور لاریتی چرب خنریر اس میں ڈالکر مضبوط باند سے اور نیم کباب کر کے معہ دو بوتل کلاں شٹانگ رنگ سفید اور ایک چھچھ میزی لمن گچل اور ایک چھچھ میزی مشرم کچٹ کے ڈالکر پکا دی اور کہانے سے پیشتر کبریہی اوسکی چھانکر ماندہ مکھن سے گاڑہ کرے اور مرج سرخ اور نمک اور تھوڑا مشرم کہ گچل ہوا ہو ملا کر اور گرم کر کر دیل مذکور کے اوپر چٹک کر دو یا تین درجن غلولہ تیار کر کے اوس کے گردا گرد اوپر رکھے اور قتلہ لمبوں ڈالکر کھا

تیاری ویل کٹلس

ایک عدد گردن گوسالہ کی کٹلس کے موافق تراش کر خواہ گوشت بچھڑو سے ران کا گوشت لیکر دو عدد بیضہ حل کنی ہوئی اور قدر سے جاوتری پیسکر جانفیل وٹکٹ مرج سیاہ خوب باریک ورماجورام شیرین اور نیم دیسی و پاسلی مصالحہ دار تر کرے اور اوس کے اوپر مغز نان پاؤ سا سیدہ چٹک کر مکھن میں بھون لے اور سانس سپید اور غلولہ گوشت و مشرم خورد کے ساتھ

صرف میں لاوے فقط

دوسری ترکیب تیار می مل کنٹلس کے

ایک عدد گردن بچھڑو کی کنٹلس تراش کر اور چھری سی کوٹ کر نگاہ رکھے
بعد اس کے ایک عدد پیاز اور قدرے پاسلی کو باریک قیمہ کر کے تھوڑے سے کہن
سے بہون کر کنٹلس کو ملاوی پہر مغز نان پاؤ سا بندہ میں مچ سپید اور
نمک ملا کر بریل کریں یعنی کریل وان پر رکھ کر بہونے تاکہ رنگ سرخ ہو جاوے
پھر آدھا پوسٹ نارنج کا باریک چھلک قیمہ کر کے اور ک کو پیکر قدرے کبیر پی گندہ
میں ملا کر گرم گرم کنٹلس مذکور پر ڈال کر چو لے سے اوتار لے

تیسری ترکیب تیار می مل کنٹلس کے

گوشت ران کا یا طرف فرمی لین کا گو سالہ سے لیکر اور کنٹلس کے موافق تراش کر
کہن میں بہونے تاکہ رنگ و سکا خفیف مائل بہ سرخی ہو پھر ربڑ سے نکال کر کہن کو
دور کرے اور اس کے اوپر مغز نان پاؤ سا بندہ جہیں قیمہ پاسلی اور ٹیم دیسی و پوسٹ
لیموں کا اور جافیل اور مچ سفید اور نمک ملا ہوا ہو سانپان میں قدری کہن
رکھ کر ملائم لگ پر بہونے بعد اس کے ایک تل خور کبیر پی اور قند ایک پیالہ چھوٹی
چاہ کبریم گندہ ڈال کر ب کو گرم کرے اور سانس پان کو ہلاتا رہے اور اس کے ساتھ تھلہ
لیموں خواہ علولہ گوشت اور نیز شرم ہائی اور بھنیہ ہائی لباسی تناول فرمائی اور بھنیہ
الباسی اسطرح بنائی کہ دو عدد بھنیہ کی زردی کو جوش دیکر کہن تازہ میں ملا کر
موافق نقشہ کی بھنیہ ہائی خور درست کرے

چوتھی ترکیب تیار می مل کنٹلس کے

ایک عدد گردن بچھڑو کو لیکر اور کنٹلس معقول تراش کر کلڑی سے کوٹے بعد اس کے
چھوٹی بوتل شرم ہائی اور تھوڑی سی پیاز خور اور پاسلی جدا جدا قیمہ کر کے

قیمہ کر کے تھوڑے مکھن میں پیسکر ملائم آگ پر بھونے جب تیار ہو جائے
کٹلس مذکور پر ڈالکر مرچ و نمک سے مصالحہ دار کر کے آتش ملائم پر پکاوی
تاکہ نرم ہو جائے بعد ازاں چرب و غیرہ آلائش دور کر کے ایک چمچہ سبزی
سائس توترتے اور تین عدد بھینہ کی زردی حل شدہ اور قدرے کبریم ملاو
بعد اُس کے قدری مرچ سرخ و رعنق لیمون کا ڈالکر خرم میں لاوی ۛ

ترکیب تیار کرنے کا لرویل کے

بریس ویل کی استخوان دور کر کے چوبک سے کوٹے اور اُس کے اندر بھینہ تر کر کے
اور مضبوط باندھ کے سہ قدر سے اٹاک رقیق کے ڈیس کے اندر رکھ کر بخور میں
رکھی اور بیک کرے پہر کیری پی گندہ تیار کر کے چھانے اور ویل مذکور پر ڈالو
اور اُس کے ساتھ غلو گوشت یا بدون غلو گوشت کے تناول کرے اور
چاہئے قتلہ لیموں سے آرائش دی اور اگر اس کا لرویل پر چگل سبوس اور
آب و نمک سر کر تیار کر کے سرد سرد ملاوی تو بہت روز تک درست رہے گا ۛ

ترکیب تیار کرنے کے کٹلس کے

بچڑ و یا مرغی شنبہ سے تھوڑا سا گوشت لیکر کھل کے اندر سہ تھوڑی چربی
اور پوست لیمون کی یا قیئمہ ٹیم دیسی و پاسلی سائیدہ و جافیل مرچ سیاہ و نمک ملا کر مصالحہ
کر اور چھانکر ویل مذکور پر بک کو خوب حل کرے بعدہ زردی ایک بھینہ کی حل کر کے
اُس میں ڈالکر غلو کی مثل گول باندھ کر ایک بھینہ حل کئی ہوتی میں ترکیبی اور
اوپر مغز نان پاؤ سائیدہ چھڑک کے مکھن میں بھونی یعنی فری کرے ۛ

ترکیب بنانی فرامی کینڈیا ویل کے

گوسالہ کی ران سے ایسی پارچہ تراشے کہ عرض او عمق اوس کا برابر ہو اور
دراز می میں قریب آٹھ آنچ کے اُس کے اندر سوراخ کر کے فورس مسٹ کو

انہیں پر کر کے سی بچہ اوپر اوس کے اوپر لاری یعنی چرب خنتر تیر ملکہ قندہ پانی بنیں فرم
 اس کے اوپر رکھی اور کاغذ سفید سے پوشیدہ کر کے ایک عدد سانپان کے اندر چند قندہ گو
 مٹن خام اور تین عدد پیاز اور ایک عدد گدڑ کے تراش کر اور ایک خوشہ ٹیم ولایتی اور
 ایک بوتل کلاں اشٹاک معہ ویل مذکور کے رکھ کر سر پوش سے منہ اس کا بند کری اور
 تین گھنٹی تک خوب کپنی دی پھر سانپان مذکور سے باہر نکال کر کبرہ بی کو چھان لے
 اور چرب وغیرہ آلاش اوس پر سے دور کرے اور ایک مینری جیچے لمن چل اور ہا تین
 چمچہ مدیر اشراب کے درمیان برتن مذکور کے ڈال کر جلدی واسطی رنگین مینی گلین کر نیکی
 جو شدی اور فری کینڈ یعنی پچڑ و مذکور کو پانی گرم پر معہ سر پوش کے رکھ کر رنگین
 کری یعنی گلینز اور سہرا دیگر رنگ کے کہ باقی رہا ہے اس کو گدڑاوسکی چٹک کے
 تناول کری اور چاہی تو سانس برگ ترشک کا درمیان سانس پوٹ کے رکھ کر
 تناول کرے ۞

ترکیب تیار کرنے دیگر فری کینڈ یا ویل کی

گوشت پچڑ کے چند قندہ کا مل کر سب میں چرب خنتر تیر دیوی پھر سانس پان میں
 قدرے اشٹاک رنگ سفید اور ایک ملکہ حیم اور ایک عدد پیاز اور تھوڑی جاوتری
 اور مرچ سیاہ کی رکھ کر ڈیڑ گھنٹی تک آتش ملایم پر بجاوی اور کبرہ بی کو چھان کر چرب
 وغیرہ اس پر دور کرے بعد اس کے کبرہ بی کو جلدی جوش دیگر فری کینڈ باہر ڈال کر
 پکینے دے تاکہ رنگ کا مانند جلی کے سرخ ہو جاوی مگر خیال رہے کہ جل بجاوے
 پھر دو تین مشت برگ ترشک کے درمیان گرم پانی کے ڈال کر باہر نکالے اور قیمہ کر
 اور گوشت مذکور کو باہر لا کر درمیان سانس مذکور کے برگ ترشک ڈال کر گرم
 کرے اور اس کے ساتھ فری کینڈ یا جو ہنا بیت ذالیقہ دار ہوتا ہے
 صرف میں لاوی ۞

تیارسی ویل اولب

گو سالہ کی ران کی چوٹے چوٹے ٹکرہ کر کر چوک سے کوٹے اور مچ سپید اور جاوتری اور پوست لیموں سائیدہ کو ملا کر مصالحہ دار کرے اور ہر ایک ٹکرہ میں چرب رکھ کر رسی سے باندھ کر ہونے تاکہ رنگت و سکا خفیف مائل بسرخی ہو جاوی اور پھر دریا اشٹاک رنگ سفید کے چوبیس کستورہ بریاں اور ایک گلاس مدیرا اور قندر ایک میزری چچہ کے سن پگل اور مدری مشرم با خور دکی قریب ایک گھڑی پکا وی بیکر کے رسی کو دور کر کے نوش جان کرے اور ترکیب بنانے بیف اولب کے بھی ہے ۛ

ترکیب تیار کرنے نٹن ویل کی

گوشت بچڑو کے باریک ٹکرے کر کر چہری سی قمیمہ کرے اور مچ سپید اور ایک پوست لیموں کا پیکر جافضل ملا کر اس کو مصالحہ دار کر کے در میان برتنوں سانپان میں سہ قدر سے اشٹاک سپید خواہ آب سرد کے رکھ کر اور ایک میزری چچہ سن پگل اور تھوڑا سفوف مشرم کا ڈال کر ایا پکاے کہ جوش ہونے نپا وے بعد اس کے تھوڑا مکھن کہ اس کو ماندہ اور شیرہ خواہ کبریم میں ملایا ہوا ہو اس میں داخل کرے اور اگر ڈویس کے نان سہ گوشہ بہنی ہوئی رکھے یا مغز نان پاؤ سائیدہ سے جو مچ سپید ذمک اور تھوڑے مکھن سے مصالحہ دار ہوا ہو متس مذکور کو اس سے پوشیدہ کرے اور لوہے کو خوب گرم کر کے جو قوت مانند آگ ہو جائے اس سے ہونے اور اس کے اوپر سہینہ ہانسی نیم جوش کو رکھ کر نوش کرے ۛ

تیارسی پلین کا قس ہیڈ کی

سر بچڑو کو خوب طح صاف کر کے اسکی ہڈیوں کو دانتوں اور ناک کے پاس سے جس قدر کہ ہو دے دور کرے پھر سرد کر کو گرم اور پھر سرد پانی سے

دھوکہ صاف کرے اور پہر سانس کو اسٹیا مفصلہ ذیل سے تیار کرے یعنی آدھ سیر
چربی بیف اور آدھ سیر بیگن فربہ کے قتلہ خورد اور پاؤ سیر مکھن اور ایک خوشہ پاسلی
اور تھوڑی ٹیم اور دو یا تین برگ شافج ہندی اور ایک یا دو عدد پیاز
اور ایک عدد لیموں کا عرق معہ نمک اور مرچ سیاہ اور جاوتری و لونگ و جیم
مصالحہ ان تمام چیزوں کو چھ بوتل خورد پانچ گھنٹی بہر تک پکینی دی پہر
سیر پھڑو مذکور کو کپڑے میں باندھ کر سانس مذکور میں تین گھنٹی تک جو ش
دیوی اور پہر چھان کر باہر نکالی اور زیان کا پوست خوب صاف کر کے سانس
میں رکھی پہر قیہ پیاز خورد اور پاسلی سرکہ وغیرہ سانس تیار کر کر گرم گرم کہائے
ترکیب تیار کرنے کے

سینہ پھڑو و پرچہ خورد بیگن سے تھوڑا سا لکڑی کر دو نو کو خوب باریک قیہ کر کے
جافیل سائیدہ اور نمک سے مصالحہ دار کرے اور کبریم سے ترکہ کے غلولہ یا
موافق اندازہ کے تیار کر کے زردی انڈیمیں ملا کر مغز نان پاؤ پسی ہوئی میں
آمینش کرے بعد اُس کے تنور کے اندر بیک کرے یا فرنی میں بریاں کرے تاکہ
رنگ اسکا سرخی مائل ہو جاوے اور صرف میں لانے سے پہلے غریب آہنی کی پشت
رکھ کر آگ کے سامنے خشک کرے اور پاسلی بہنی ہوئی سے زیب دے۔

ترکیب تیاری قول لاکا ٹڈیکی

دو مرغیوں کو ذبح کر کے رانوں سے رگین نکال کر بند اعضا اوس کے موافق
بندش کے باندھے اور ہر ایک اعضا عرق لیموں اور نمک اور مکھن ملاوی اور
ایک شٹومان میں رکھ کر قتلہ ہائے باریک بیگن سے پوشیدہ کر کے اوسکے اوپر
سانس اجڑائے مفصلہ ذیل کا چھڑکے یعنی آدھ سیر گوشت پھڑو اور اسقندر
بیگن فربہ اور تھوڑی چربی جیم کی بطور قرعہ کے تراش کر درمیان پاؤ سیر

کھن کے پہونے اور اوس کے اوپر ایک خوشہ ٹیم اور ایک خوشہ پاسلی اور آدھا
برگ شادیم ہندی اور ایک لونگ ورتھوڑا نمک و مرچ اور قدرے پانی کو
جوش دیکر اُس میں ڈال دی اور چپانی جب تیار ہو جائی اُس کو مکیان پر
چھانے بعد ازاں تھوڑی دیر آتش ملائم پر پکنے دے اور یا اسٹومان کے سر پوڑ
پر سہی آتش تیز رکھ دے تاکہ جلد خشک ہو اور ہمراہ برون سانس گندہ
کے ساتھ ایک عدد درنگ سرم کے اُس کو ڈیس میں دو نو مکیانین رکھ کر کھائے
ترکیب بنانے چکن آلاین کے

ایک جوزہ کو نیم پخت کر کے سینہ اُسکا دور کرے اور بازو و پست و ران کو رہنی
دے پھر دودھ میں چٹنا تک پھر سفزنان پاؤ اور آدھی چٹنا تک گوشت بگین
خوب قیمہ کیا ہوا ڈالے اور قیمہ پاسلی کو جوش دے بعد اُس کے گوشت سینہ جوزہ
مذکور کو مرچ سیاہ و نمک جا بھل اور تھوڑا پست لیول سائیدہ سے مصالحہ دار کر کے
سفزنان پاؤ میں حل کرے اور ایک بھینہ حل کئے ہوئے کو ملا کر سنبہ کو اپنی ہنیت
اصلی پر لاوی تاکہ یہ نہ معلوم ہو کہ یہ بنا ہوا ہے یا اصلی پھر سفزنان پاؤ پنا ہوا آپر
چھڑکے اور درمیان سانس مفصلہ ذیل کے کہ ان اجزاء سے تیار ہو گا گرم کرے یعنی
ایک بوتل خورد شیرہ تازہ اور آدھی چٹنا تک کھن جس میں سیدہ ملا ہوا ہوا اور
قتلہ بگین جو بہت قرب نہ ہو اور دو عدد دھنی پیاز خورد اور تھوڑا نمک و مرچ سیدہ
ان سب کو ابجا کر کے گرم کرے اور جوزہ مذکور کو ڈیس کے اندر رکھ کر شعلہ آہن گرم کرے
سرم کرے اور سانس مذکور کو اُس کے اوپر ٹپکا دیوے ۛ

ترکیب تیار کرنے فر کسی ایک عدد چکن ہمراہ سانس سیدہ

ایک جوزہ کے بند اعضا جدا جدا کر کے جگر و سنگدانہ کو نیم جوش دی اور
پست دور کرے اور قدر پانی اور کھن اور رائدہ سے گندہ کر کے جوزہ مذکور کو

قدرے مچ سپید و پست لیموں و جانیفل و برگ جاوتری و نمک ڈالکر تھوڑی دیر جوش دیوی پہراگ سے اوتار کر پست لیموں و جاوتری کو نکال کر ڈالی اور کئی دفعہ کر کے ایک بوتل چھوٹی کبیریم کی دو انڈونکی زردی حل کی ہوئی ہیں رکھ کر گرم کرے مگر کبیریم ڈالنی کے بعد جوش نہ آوی اور جگر و سنگدانہ کو اس کے ساتھ تیار کرے یا اس کے اندر سے نکال کر مچ سیاہ و سرخ اور نمک مصالحہ دار کر کے گرل کرے اور ہمراہ فرکی کے تناول کرے اور مرغی شبنہ یا چوزہ کو اسی ترکیب سے معہ قدرے سپید اسٹاک کے سالتس کیواسطی تیار کرے یا تھوڑی سی برون سالتس اور قدرے کہن کے ماندہ میں بھونکر ایک عدد پیاز کا قیہ اور تھوڑی سی مشرم کیجٹ اور مچ سیاہ اور جانیفل اور نمک و ایک ٹکرہ لیموں کے پوست کا ڈالکر درست کرے اور کھاتے وقت لیموں کا چھلکا پھینک دے۔

ترکیب تیاری کشیدہ پیروغنی خواہ چکن
پست چوزہ یا مرغی یا بیل مرغ کا دور کر کے اور بند اس کے سینہ کا جدا کر کے اسٹومان معہ باقی گوشت سپید اور اتھوان جا میں اور مینری ہٹا ہٹے یعنی ثابت سیتہ اور سکا اور ایک بوتل چھوٹی شوربہ کی اور ایک کلاں برگ جاوتری کا پیکر اور ایک عدد در سجاٹ کا قیہہ باریک و رادہ سی لہو کا عرق اور چھلکا اسکا اور تھوڑا سا نمک و چند دانہ مچ سر کے رکھ کر ماندہ اور کہن سے گاڑہ کرے اور دو تین لمحہ آگ پر رکھی تاکہ گوشت گرم ہو اور لیک و ریف کو کھینچا نک کے سفوف میں ملا کر خوب سرخ کر ل کرے اور اونکو واپس خواہ کر دے مذکور کے رکھی و ر وزن تین چھ کے مینری کبیریم اور یا زردی بہت انڈوں کی بہتر تیاری چکن ہائی بریل کر ل یعنی بدن آب بر کر پلانی بنیر ایدن چوزہ کے بال و پر وغیرہ کو دور کر کے صاف کرے اور ان کو پشت کی طرف سے چیر کر باندہ دی جیسا جوش دینے کو باندھتے ہیں پھر کوٹ کر ایک کر ل وانی سرد کرے

اور پر کہدے جب قریب خشک ہونیکے پہونچنی پلٹ یا کسی اور برتن میں رکھ کر ملائی اور قدر سے نمک مرچ اسپر چڑک دی اور اوپر کریل دانی کی رکھی اور آدہ گھڑی تک استنگی سے بریل ہونے دے یعنی اوپر کریل دانی کی شعلہ شڑ پر کمپنی دی اور ہمراہ اُس کے مکھن گلا اُس پر چڑکے خواہ بہت سے مشرم کا اشٹو بنا کر اُس کے ساتھ تناول کرے اور مصالحہ دار کر کے چوزوں کے ساتھ کہاؤ

ترکیب شٹو پان بطخورد بنانیکی

ایک یاد وعدہ بطخورد کے چار چار ٹکڑہ کر کے مکھن میں پہونچما کہ اوس کا رنگ سبز ہو جائے پھر سانس پان میں ایک تول چوٹی کبریہی اور بقدر ایک پیالہ چاہ کی پوٹوین اور چار عدد دیاز اور ثابتم مرچ سیاہ اور تھوڑا سا نمک اور ایک خوشہ پاشلی اور ایک ماجورام شیرین رکھ کر منہ اور نکا بند کر کے جب تک نرم ہو چکا ہی پھر چربی اور مرچ کو نکال کر آلائش و خیرہ دور کرے اور اگر سانس مذکور اچھی طرح گاڑا نہ ہو تو بقدر دو چھ مینری کبریہی کی اُس میں باہر نکال کر قدر ماندہ کو اُس میں ملا کر سانپان مذکور میر ڈال کر جو شری اور چار عدد دیاز کے برتن یعنی ڈسین اسٹوکوزینٹ دیگر نوش کرے

تیار می ہنش خرگوش بیابانی کی

خرگوش جنگلی کے پارچہ خور و تراش کر کبریہی مصالحہ دار میں ایک چھ مینری سرکہ اور ایک گلاس پوٹوین گرم کرے اور رانوں کو نمک و مرچ سے مصالحہ دار کر کے مکھن ملکر گرل کرے اور ساتھ ہنش یا ڈسین دوسریکے صرف میں لاوی

ترکیب بنانے خرگوش ولایتی کے

خرگوش جنگلی کے تمام اعضاؤ نکلو کباب کیو سٹے بندش کے موافق باندھے اور اوس کے کلیجہ کو قیمہ کر کے اور مغز نان پاؤ پسیک جیم اور مکھن یا چربی اور قیمہ پاشلی کو تھوڑی سی ٹیم دیسی اور جافیل پسی ہوئی اور مرچ سیاہ اور نمک سے

مصلحہ دار کر کے ایک عدد سفیدہ حل کئے ہوئے کو اُس کے پیٹ کے اندر پر کرے اور سیکر تیراگ پر پکا کر کباب کرے اور مکھن سے آلودہ کر کر کہ بیہی یا مکھن سے ملن چل کی کافی ہے اور دودھ و خرگوش کی پکانیکو عرصہ ایک گھڑی کافی ہے ۛ

ترکیب درستی کرنے خرگوش دیگر کی

خرگوش مذکورہ بالا فرسی و فرسی بھی ہو سکتا ہے یعنی اُس کے بند اعضا کو معہ بہت سی پاسلی بہونی ہوئی کی جدا جدا کر کے سانس کی ساتھ کہ جگہ اور قدرے پاسلی قیمہ سے مکھن میں ملا ہوا ہو معہ تھوڑی اور مرچ اور نمک کے تیار کر کر تناول کرے یا بطور پیٹی کی تیار کرے جیسے کہ چکن کی واسطے درست کرتے ہیں ۛ

ترکیب درستی کرنے خرگوش معہ پیاز کے

خرگوش کو حطم کہ اوپر لکھا گیا ہے درست کرے اور پھر اُسکی باندہا شٹا کنگ سفید بمقدار معین لیکر گاڑ کر کے اُن خرگوشوں کو معہ قدرے مکھن کے جو در میان باندہ کے ملایا ہوا ہو جوش دیوی اور نمک مرچ سیاہ سے مصلحہ دار کر کر جوقت جوش لے ہوے پیاز کے قتلہ یعنی ہر ایک کے چار کتر کتر وقت کہانی کے اسپر کہہ کر معہ خرگوش کے صرف میں لاوے ترکیب درستی بوی زشت یعنی بد بو مایگان وغیرہ مرغان کی اس قسم کے جانور کوئی پر وبال اوکھاڑ کر صرف دھو ڈالی اور پھر انکشت یعنی کونہ پا ہوا باریک کپڑے میں باندہ کر مرغیوں کے پیٹ میں رکھ دیوے اور پھر تیار کر نیسے پہلے اُس کپڑے پیٹ سے باہر نکالے تمام بد بو دور ہو کر ذائقہ دلچسپ

ترکیب پر ڈیر کس اکس چاکس یعنی درستی تیر یا جوزہ کے

قسم مذکورہ بالا کی تمام جانوروں کے اعضا بعد درستی کے موافق بندش کے باندھے اور تھوڑا اسپر مکھن لے اور سر ایک جانور کے سینہ پر پرچہ بگین رکھ کر پیٹ کے اندر تھوڑا مکھن بمقدار اخروٹ کی کہ وہ مکھن باندہ سے آلودہ کیا ہوا ہووے

مرچ و نمک سے اور نیز تخم سے مصالحہ دار کیا ہوا ہو ڈالکر نیم کباب کرے اور پھر قدر سے
کبر پی اور ٹکرہ جم لاغیا بیکین اور ایک چمچہ دیر اور شرم کھٹ اوس کے ہمنورن و قدری
لبن بخل اور مرچ سرم اور ایک عدد انجونی اور ایک عدد قسیمہ پیاز خورد کے اُس پر چھانیں
اور نیز جگر چند عدد و گرنج جو شانیدہ کا در میان اٹھو بان کے ڈالکر سب کو ملاوی
تا کہ تیز مذکور خوب نرم ہو جاوی اور کہانی سے پہلے ٹکرہ جم کا اوس نکال کر نوش فرماے
ترکیب سفید را کس خواہ سفید گندگی برائی سانسہا و طعاہا
بہت کہن کو آگ پر گلاوی اور بعد روماتق ماندہ میں ملائی کہ مانند لئی کے
رقیق ہو جائے تھوڑی دیر پکا کر اندر مرتبان خورد کے خرم کے واسطے رکھے چوڑے
ترکیب ایضاً رنگ سرم یا ہا ہا کی

ایک سانس بان قلمی میں آدہ سیر کہن تازہ رکھ کر گرم کر کے ماندہ میں ملاے
تا کہ لئی کی مانند ہو جائے اور نہایت ہوشیاری سی پکائی یعنی چند لمحہ تیز آنچ
پڑا و چند لمحہ ملایم پر پکنے دے تا وقتیکہ رنگ اُسکا سرم ہو اور پھر مرتبان
سنگ میں رکھے چوڑے اور یہ گندگی چند روز تک درست رہیگی :

ترکیب درست کرنے کبر پی کی ہڈیوں سی
آدہ سیر ہڈیاں بیف یا ٹن یا چھڑو کو پارہ پارہ خورد کر دو بوتل کلاں پانی
میں جوش دی و افخم ہو کہ اگر استخوان مذکور ان مینوں چنروں سے باہم ہو
تو سب بہتر ہے پس چاہئے کہ اول جوش میں تین گھڑی تک پکنے دے پھر
دو عدد پیاز اور ایک خوشہ تخم ولایتی اور تھوڑا نمک اور مرچ کو جوش دیکر چھان
لیوی اور واسطے درست کرنے کبر پی یا سانس کے نگاہ رکھی اور استخوان
گوشت شعبیہ کباب یا گریل کر کر تھوڑے پانی میں جوش دیوی :
ترکیب درست کرنے کبر پی کے

گوشت لاغر بٹیف دوسیر کے قتلہ کاٹ کر اور اندر دو لگ کے کہن میں لگا کر گوشت اس میں رکھی اور آہستہ لگے سے پکاوے اور تہ دبا لاکر تار ہے تاکہ رنگ سکا سرخ ہو جائی بعد چاروں کھلاں کا پانی ڈال کر دو گھنٹی تک پکینے دے اور پھر بقدر ایک چمچہ مجہولہ مرچ سیاہ ثابت اور اس بقدر مرچہ جاکہ اور ایک عدد گدڑ اور تین عدد پیاز ملا کر چار گھنٹی تک تاش طعم پر پکائے اور چھان لے جب خرم کے بے درکار ہو چرب وغیرہ اس پر سے دور کرے اور یہ کبری بی واسطے ہر ایک طعام کے سفید ہے ۛ

ترکیب صفائی کبری بی کے

کبری بی سفید یا پچھڑ کو سفیدی بھینہ حل کی ہوئی سے صاف کرے اور کبری بی کی سفیدی ایک بھینہ کی کافی ہے اور کبری بی یا شوربہ جو صاف کرنا منظور ہو نہ سب ہے کہ اس کو گاڑہ اور مصالحہ دار تیار کرے ۛ

ترکیب درست کرنے کبری بی بدون گوشت کے

تین عدد پیاز کے قتلہ کر کر تھوڑے کہن میں بہونی تاکہ رنگ سرخ ہو جائی بعد نیم بول خور دپانی اور اس بقدر سریشراب اور تھوڑی مرچ سیاہ ثابت اور نمک اور تھوڑا پوست لیموں اور تین عدد لونگ ورتھوڑی جاو تری یا مرچ جاکہ اور بقدر ایک میزری چچہ آچارا خروٹ اور ایک چمچہ شرم کچٹا اور ایک متوسط سادہ انجونی اور ابلے انجونی اور ایک خوشہ خور و تخم ولایتی اور چارم حصہ ایک عدد قتلہ نان سے کہ وہ دونوں طرف سے چلا ہوا ہوان تمام چیزوں کو ایک جگہ بہ ایک سانپان میں رکھ کر مونہہ اور کا بند کر کر چند لمحہ پکا کر چھان لے جب وہ سرد ہو جائی آلاش وغیرہ اس پر سے دور کرے اور یہ کبری بی بھی ایسی لذیذ ہوگی جیسے کبری بی گوشت کی ہوتی ہے ۛ

ترکیب ایضاً درست کرنے کبری بی بدون گوشت کے

مقدار ایک بھیدہ کے ملہن لیکر بہت سا ماندہ ملا کر سخت حل کرے اور اندر فری
پان کی رکھ کر آگ پر رکھ دے اور لکڑی کے چھپے سے ایسا بھونے کہ رنگ سرخ ہو جاوے
مگر یہ خیال رہے کہ رنگ ماندہ کا برابر اور ہموار مانند شراب ہو جاوے پھر تھوڑا پانی
قدر سے پیاز کا قیمہ اور مرغ سیاہ ثابت و نمک ڈال کر سانس پان میں رکھ کر سر پوش
اسکا منہ بند کرے اور تھوڑی دیر پکا کر چنانچہ اور قدر کٹھن کھچا اور پلوٹوں میں داخل کر کے صرف

ترکیب بنانے کبریتی کیو واسطے گوشت کی
قاعدہ ہے کہ جب سب سے کباب باہر کھینچے ہیں تو کبریتی باہر نکلی پڑتی ہے چاہے
اُس وقت تھوڑا گرم پانی معہ نمک کی ملا کر استخوان کے اوپر یا اندر ڈالی مگرتا
خیال رہے کہ گوشت کے اوپر نہ جاوے ۛ

ترکیب رست کرنے یکتا تل خور کبریتی گندہ کے

آدہ پاؤ کھن کو دو چھ میزی ماندہ کے ملا کر خوب بھونے کہ رنگ اُس کا سرخ
ہو جائے پھر آدہ سیر گوشت کبریتی کے پرچہ خورد تراش کر دو یا تین عدد
پیاز قیمہ ملا کر بھونے تھوڑی مرغ سیاہ ثابت اور ایک عدد گداز اور ایک خوشہ
ٹیم ولایتی اور تین بوتل خورد آب سرد کی ملا کر آہستگی سے پکائی کہ پانی قدر
ایک بوتل خورد کی باقی رہے اور پھر اُس کو چھان لے اور یہ کبریتی واسطے
فیل مرغ یعنی پیر و خواہ مرغی کی صرف میں لاوی ۛ

ترکیب پکانی سفید سانس کے واسطے مرغ کے

ایک بوتل کلاں پانی کی لیکر مرغی کی گردن اور پرچہ گردن سیش کو اور دو
برنگ جاوتری و بارہ مرغ سیاہ ثابت اور ایک عدد اچھونی اور ایک چھوٹا
سر سلہری اور ایک قتلہ میٹھو اور ایک شہ ٹیم ولایتی ملا کر دیک میں کہ ہر گز منہ بند
کرے اور ایسا جوش دی کہ آدہ پانی رہ جائے پھر آدہ پاؤ کھن میں جس میں ماندہ

علا ہوا ہو ڈالکر چند لمحہ پکاوی پر بقدر دو چھہ میزی پگل مشرم کچٹ سے ایک
پیا لہ چاہ کیریم مینی شیرایہ تمام اور دو بیضہ کی زردی حل کی ہوئی اور قدر جافیل
پسی ہوئی کسی دفعہ کر کے ملائے اور برتن آگ پر رکھ کر حرکت دیتا رہے مگر خیال
رہے کہ جوش نہ آوے ۛ

ترکیب تیار کرنے اشتر سانس کے

دودہ تین پاؤ لیکر ایسا جوش دی کا دھار بجاوی پر آگ سی سے اونا کر سو کر
اور ایک کلاں درخت ثابت سلہر پکا اور جو چوٹا ہو تو دو درخت لیکر قدرے کبری
میں پکاوی جب نرم ہو جائی تو باہر نکال کر دو آنچ کے موافق تراش کر پی او سکی دور کر
پر بقدر دو چھہ متوسط کے ماندہ در میان اس شیر کے ملاوی اور آگ پر رکھ کر پکاوی
جو قوت گندہ مثال سانس کے ہو جاوی تو آدھی چٹانک کہن تازہ اور انچونی بقدر
ایک چھہ چاہ کے ڈالکر اور چند لمحہ گرم کر کر سانس بوٹ میں نگاہ رکھی اور خرچم پیل دو
اور وافیم ہو کہ واسطے فیل منہ کے ایک چٹانک کہن ورا یک چھہ متوسط انچونی کا
ضروری ہے اور یہ سانس جوشانہ پیل مرہ اور مرغی کے خرچم میں لاوے ۛ

تیاری اشتر سانس یعنی کستورہ کی

کستورہ کے ریشہ نکال کر سرہ عرق کے چہان اور سانپان میں کہن اور چند عدد
مرچ سیاہ اور قدرے نمک مرچ ثابت اور تھوڑی جاوتری رکھ کر آہستہ سے
چند لمحہ پکاوی مگر جوش نہ آوی پر تھوڑا ماندہ کہن اور شیر میں ملا کر تبا کر
اور کچھ آس کے اوپر ہی ڈالی پر مرچ سیاہ اور جاوتری کو کستورہ سے نکال کر

کہن اور ماندہ نکلا ہوا اس میں ڈالی ۛ

ترکیب پکانے سانس کیواسطے کے

بقدر ایک میزی چھہ کلاں کے سبجہ سورنگی اور باندازہ ایک چھہ متوسط کے

لای اور بقدر نیم چمچہ کے چھپنی ان تمام چیزوں کو اچھک کر کر تھوڑے سرکہ میں ملائے
جو وقت رانی کے مثل گندہ ہو جاوے تو سانپاٹ کے اندر رکھ کر کہا دے +

ترکیب پکانے سانس بریٹ کے

سفر فرخ رول خواہ ایک قناہ سفر نان پاؤ کا سہ ایک عدد پیاز اور تھوڑی سیاد
مرچ ثابت کے ایک بوتل پانی نہیں جوش دیوی جب پیاز نرم ہو جائے تو خشک کر کر مرچ
کو دوڑ کرے اور نان مذکور کو چھپنی میں ملا کر سالن پان میں سہ کبریم اور قدرے
کھن وٹک کے رکھ کر پکا دے جب گرم ہو جائی ظروف سانس بوٹ میں کھائی

ترکیب ٹوٹا سانس یعنی سانس لاتی بنگین کے

چمہ عدد بازہ ولایتی بنگین کو تنور میں ایسا بیک کرے کہ نرم ہو بقدر ایک چمچ چاہ
یا زیادہ گو وہ آسکا نکال کر نمک و مرچ و سرکہ میں ملا کر اندک کبریم کے گندہ کرے +
ترکیب پکانے طح سانس برائی ماہی و ماکیان جو شانہ

ایک چٹا ٹک کھن تازہ میں بقدر ایک چمچ چاہ کے ماندہ اور بقدر دو مینری چمچ کے
سرہ پانی اور اس بقدر سرکہ اور ایک بیضہ حل شدہ ملا کر ایک سانپاٹ کہی اور آگ پر
پکا وی تاکہ گرم ہو جائے +

ترکیب پکانے باور پیڑ سانس برائی گوشت پر کے

+ عدد قوسی پیاز خور کا قیمہ کر کے ایک مشت پر پاشلی بہت صاف سرکہ اور رانی میں ملا کر
سرکہ اور صرف کرے + ترکیب سانس تور نے جرس کے پکانے کی

درمیان تھوڑی سفید گی کے تھوڑا اشناک جو ریشہ کنار ہائے پچھڑو یا مرغغان یا
چرم سے تیار ہوا ہو ملا کر ایسا درست کرے کہ گاڑہ نہ ہو جائے پھر شرم اور ایک
خوشہ پاشلی اور قدرے پیاز سبز کی آہستگی سے پکا کے چنان اور آلائش و غیرہ دور
کر کے حسب خواہش خرچ کرے اور ترکیب جرس سانس کے مطابق تورنی سانس

مذکور کے ہے مگر زردی دو عدد سفیدہ حل شدہ یا اس سے زیادہ کے ملائے اور
جرمن سائنس مذکور در میان ریکاٹ اور دیگر طعام درست اور تیار کے کا اس کے
لئے سائنس سفیدہ درکار ہو صرف کرے :

ترکیب سائنس رو بار ٹہہ کیواسطے سفیدہ اشٹیک مٹن چاپ کے
سانپان میں قدر سے گریبی اور ایک چھٹا تک کہ اُس میں ماندہ ملایا ہوا ہو
ایک قند خور و حیم خام اور دو تین عدد پیاز کے رکھ کر پکاوے جو وقت پیاز مذکور
سرخ ہو جائے تھوڑا ماندہ اُس پر چڑ کے اور قریب ایک بوتل خور و گریبی اور تھوڑا
تک و مرچ سیاہ اور قند ایک چمچ چاہ کے رائی اور بقدر ایک میزی چمچ کے سرکہ
ڈال کر چند لمحہ جوش کر کے صرف میں لاوی :

ترکیب پکانے سلہری سائنس کے

دو پاتین عدد و سر سلہری کو جانب سفیدی صاف کر کے پارہ خور و تراش کر
در میان قدر کشاک سفیدہ قدر سے مرچ نمک جا بیل کی جو شکر تاکہ سر سلہری مذکور
نرم ہو جا کر جوش آنے دے اور دو سکوپا کر نیل مرغ یا مرغی کے ساتھ صرف کرے :

ترکیب سائنس پی کو اٹک کے پکانے کے

قدر سی قہہ پیاز قسمی خور دکا اور چند چمچ گریبی سانپا نہیں رکھ کر پکاوے
جب تک گریبی مذکور قریب جذب ہو نیکی پہونچے تو بقدر بزیرو واسطہ سائنس
کے ضروری ہو ملا کر مرچ سیاہ اور نمک سے صالچے دار کر چند لمحہ تک جوش دیے
بعد اُس کے قدر سے عرق لیوں اور صینی اور ایک چمچ سرکہ کا ڈالی اور بزیرو اسکو
کہتے ہیں کہ در میان ایک عدد پیاز کے چند لنگ کو دخل کر کر گریبی و مرچ لٹک
جوش دے :

ترکیب پکانے سائنس اٹالین کے

قدر سے مشم کا پوست دور کر کے تھوڑے پانی اور عرق لیو نہیں تر کرے تاکہ اسکا

رنگ سفید ہو جائی اور سانس تورنے کے تین حصہ کو کہ بھلڈاؤس کے دو حصہ اور اس قدر
اشٹاک بھڑوسے ایک حصہ اور بوزن دو چھ میزری کے مشرم مذکور خوب قیمہ اور ادیا
چھ پریشہ کا اور قیمہ تھی پیاز خورد کا ان سب کو افشاک میں رکھ کر جس وقت اوس
خوشبو آنے لگے آگ پر سے اوتار کر صرف میں لاوی ۛ

ترکیب پکانے پاسلی و مکھن کے

ایک خوشہ پاسلی کو خوب صاف کر کے چن لے اور پانی میں باندھ کر کئی لمحہ جوش دیکے خشک
کرے اور قیمہ کر کر مکھن میں ملا کر پھر گرم کرے اور جو پاسلی سے گند کرے تو اچھا ہے
ترکیب سانس سہجہ سورنگی کہ ہمراہ گوشت گرم یا سرد کے کہاویں
بقدر ایک چھ چاہ کی رانی بقدر ایک چھ میزری کے سرکہ اور تین چھ میزری کہ بریم
ملا کر تھوڑا نمک اور سہجہ پیکر اس قدر ملائی کہ سانس کو مثل پکا کرے ۛ

ترکیب سانس پیٹین کے پکائی

درمیان آدھی بوتل خورد کے مکھن ملا کر اور دو دین گلاس میرین اور بقدر ایک
میزری چھ قند پیکر ملاوی اور اندر سانہ بوٹ کی رکھہ اور پھر جانیقل چھ کرے ۛ
ترکیب سانس مشرم برائی سپرود مرغی جو شایندہ
مشرم خورد باندازہ ایک بوتل خورد کے چن لے اور خوب صاف کر کر پارچہ فلاٹن کے ماسٹر
کرے اور سانپان میں سے ایک برگ جاد تری و قدر نمک جانیقل پا ہوا اور تھوڑا سا
مکھن ماندہ ملا ہوا اور ایک بوتل خورد کبریم ڈال کر پکاوی کہ جوش میں آوی
پھر گر داگر دنیل مرغ خواہ مرغی یا چوزہ ڈال کر تناول کری ۛ

ترکیب سفید سانس کیان جو شایندہ کی

درمیان ایک پیالہ چاہ کے شیر کھی و بقدر ایک میزری چھ کلاں مکھن ماندہ
ملا ہوا ملاوی اور زردی ایک بیضہ کی درمیان ایک چھ چاہ کبریم کے حل کرے اور

لکھن نڈ کو پر چڑھ کرے اور گرم کرے واضح ہو کہ قیمہ پاسلی اس سانس کو درست کر گیا اور قیمہ ترکیب سے لکھن کو پانچیں گلا کر دودھ کو ہمراہ زردی بھینہ کے حل کرے ۛ

ترکیب لاسانس را بر بڑھ کے پکانیکی

پیاز کے چند قتلہ کر خوب ہونچا اور قدر گہری پیچڑو کے تر کر کے آلائش وغیرہ اوس سے پر دور اور تھوڑی مرچ سیاہ اور نمک ملا کر اور صرف میں لانیسے پشیر

ترکیب انس صلاؤ کی پکانیکی

ایک بھینہ کو جوش دیکر اُس کے زردی ہمراہ ایک چمچہ خور دچاہ کے ملا کر خوب حل کر دی پھر اس کے بوزن ایک چمچہ جھولہ کے رائی ڈالکر اوس کے اوپر بقدر ایک چمچہ میزی تیل ولاتی یعنی روغن زیتون اور لکھن گلا یا ہوا خواہ کبریم کئی دفعہ کر کے ملاوی بقدر دویا مین میزی چمچہ سرکہ ملا کر سانہوٹ کی نگاہ رکھی اور یا صلاؤ میں ملاوی اور معلوم ہو کہ کہ اکثر آدمی بجائی بھینہ جوش شدہ کے زردی بھینہ خام کی پسند کرتے ہیں ۛ

دوسرے ترکیب سانس صلاؤ کی

ایک بھینہ کو جوش دیکر حل کر دی اور ایک بھینہ خام کو خوب حل کر کے معہ قدر پانی اور ایک چمچہ چاہ کے نمک اور بوزن ایک چمچہ چاہ کی مرچ سرم اور اس بقدر رائی اور بقدر ایک میزی چمچہ کے سرکہ اور اس بقدر آبلش اچھنی اور بقدر پانچ چمچہ کے کبریم گندہ اُس میں ملا کر خوب حل کرے ۛ

ترکیب فورس سٹ کے پکانیکی

ڈیڑھ چٹانک تازہ چرب بیف اور آدھی چٹانک مینگن فربہ اور ڈیڑھ چٹانک پختہ یا خام گوشت بچڑو اور ایک چٹانک نان پاؤ سا سیدہ اور قدر سی لیمون کا پوست پانہوا اور جانیفل و مرچ سپید نمک و قیمہ پاسلی ان سب کو ملا کر اور حرب ہار ایک قیمہ کر کے اور زردی بھینہ کی حل کر کر ترکی اور مقدار جانیفل

کلاں کے غلولہ باندہ کرفی پان میں رکھ کر بھین میں بھونے اور صرف کرے
ترکیب تیار کرنے غلولہ بامی فورس سٹ کے

گوشت گوسالہ یا بیش کو بہر پر پیکر اور قیمہ چرب بھیا یا پچھڑ ولین کا مگر وزن
میں دونوں برابر ہوں اور چرب و مغزنان پاؤ سائیدہ کا سہ تہ ایک ٹکرہ بنگین
کی جو تک مرچ سیاہ و جافیل سے مصالحوہ وار ہوا ہو پیکر زردی ایک بھینہ آٹوہ
کرے ترکیب اشتھا خنگ فیل مرچ یا ماکہ ان کے

ایک بوتل کلا نہیں کتورہ کو دھو کر قدر سے جاو تری و مرچ سیاہ پوست لیموں کے
نیم جوش دیکر اٹھارہ عدد کتورہ کا قیمہ کر کے سفید رنگان پاؤ سائیدہ اور دو چھتر
چرب بھیا اور زردی تین عدد بھینہ کی جوش دیکر اور ایک عدد انجونی اور قدر سے
تک و مرچ سیاہ و جافیل و پوست لیموں و قدر سے قیمہ پاسلی ان سب کو یکجا کر کے
اندونکی زردی میں تر کرے اور ملا کر خرم میں لاؤ اور واسطے سالن کے کتورہ کے
پانی میں ایک بوتل اشتھاک سفیدی و زردی ہی بوتل خورد میرا شراب کی اور ایک عدد
انجونی اور مرچ سیاہ اور تک جافیل ڈال کر جوش دیکر چہان لے بعد آدہ پاؤ
مکھن میں ماندہ ملا کر اور سیس کتورہ ڈال کر گرم کرے

ترکیب تک گلین سرخ و سپید پکانیکے

اشٹاک سے صاف رنگ ملا ہوا گلین سرخ تیار ہوتا ہے اور وہ جو خوب صاف
ہو کتبہ جلی میں چہان کے اور قدر سے میرا شراب ملا کر یا جوش دی تاکہ در سیا
چمچ کے چمک جاوی او وقت کیتلی گلین میں نگاہ رکھی اور اسکی کیتلی موافق
کیتلی دودھ کے ہوتی ہے مگر میں سے بہتر اور جب گلین خرم کے لئے درکار ہو کیتلی
مذکورہ کو در میان اشٹوپان کے رکھ کر اس کے اوپر قریب چوبیس کے رکھے اور یہ
گلین نہایت خوش اور صفا رنگ سرخ زردی آمیز ہوگا اور اسکو حکیم اور دیا

ونیز دیگر کہانوں تیار کر کے پورس سے چپکاوی فقط اور رنگ گلیسر سپید کا بھی اسکا ترکیب سے تیار ہوتا ہے مگر بجائے اسٹاک رنگ زردی آمیز کے اسٹاک رنگ سفید داخل کرے فقط

ترکیب جوش کرنے مٹر سبز کے

مٹر سبز کا پوست دور کر کے اور دانہ دھو کر پارچہ سے خشک کر کے گرم پانی میں سے ایک چمچ میزی کے نمک اور ایک چمچ قند لپی ہوئی کی رکھ کر ایسا جوش دی کہ نرم ہوا اور جو دانہ مٹر سبز کے نہایت یعنی ہوں تو اذانکا جوش کا جوش کرنا آدہ گھڑی تک کافی ہے اور جو پورانے ہوں تو آدہ گھڑی سے زیادہ جوش دی بہر گھر میں چھانکر جلدیسی یک برتن میں سے تھوڑے کہن تازہ کے رکھے اور بعض آدمیوں نے اسکی درستی کیوسطی یہ بات مناسب جاتی ہے کہ ایک خوشہ پودینہ کو ہمراہ دانہ مٹر سبز کے جوش دیکر اور قہیہ کر کے پیچ تے اور ڈیس کے کسی طرف موافق تو وہ حور کے بنا کے رکھے اور جو مٹر مذکور بعد جوش دینے کے پانی میں رکھینگے تو رنگ اسکا بدل جاویگا :

ترکیب جوش کرنے آلو و تخمی

آلوؤں کو دھو کر اور پوست اونکا چمیل کر سرد پانی میں رکھ کر سانس پانی میں رکھ کر سرد پانی اس پر ڈالی کہ وہ اس میں عرق ہو جاوی اور قدرے تک اس پر چھڑکے اور سرپوش سے سنہ اسکا بند کرے اور آدہ گھڑی تک جوش دیکر پانی اسکا دور کر کے سانس پانی خشک کرے :

دوسری ترکیب جوش کرنے آلوؤں کے

آلوؤں کو دھو کر سرد پانی میں رکھ کر سرپوش سے سنہ سالنپان کا بند کرے اور جلدیسی جوش دی اور جس وقت وہ پانی میں جوش کہا لیں تو نکال لے اور بعض اس کے اور سرد پانی سے تھوڑے نمک کے اوس میں ڈالے

کہ وہ اُس میں غرق ہو جائی پہر پکڑی جب بخوبی کچا دسے پانی کو دور کر کے خشک کرے اور بیشتر خرچ کر نیسے پوست اُس کا دور کر کے کہانی اور بعضی آدمی آلو کو جو پانی گرم کے اوپر پکتے ہیں پسند کرتے ہیں۔ واضح ہو کہ نئی آلو نوٹلو کم جوش دی مگر میں لمحہ سے کم نہ ہو اور اُس کو پانی میں عرصہ دراز تک کہی تاکہ اُس میں پانی جذب ہو جائی اور جوش دینے سے پہلے اُس کو دھو کر اور پوست اُس کا ملکر یا چھیل کر دور کرے ۛ

ترکیب آلوؤں کے بہورتہ بنانے کی

آلوؤں کو جوش دیکر اور پوست اونکا چھیل کر خوب حل کرے اور واسطہ ڈیس کلاں کی آدہ پاؤ مکھن اور دو بیضہ درمیان شیر آدہی بوتل خور دے کہ وہ بہت اچھا ہو ملا کر سہ قدر سے نمک کے آلوؤں میں ملاوی اور بعدہ ڈیس میں رکھ کر چھپے سے ایسا ہو کر کرے کہ ظاہر اُس کا کوہ کے معلوم ہو وی اور یا چھری سے اوس کے نشان خط کرے اور بورش کو یا پر کو مکھن میں گلا کر اور ترک کر اُس پر آہستہ سے مالش کرے اور تنور ڈوم میں آدہ کھڑی تک رکھ کر کئی بار سرخ کرے ۛ

ترکیب ایضاً سادہ

آلوؤں میں چٹا نمک بہر مکھن اور آدہی بوتل شیر اور قدر سے نمک ملا کر خوب حل کرے اور جب بور پتہ آلو مذکور کا تنور کے اندر سرخ ہو جاوے تو اوس میں مرچ سپید اور نمک و ر ایک عدد پیاز کا قیمہ ملاوی تاکہ وہ سب درست ہو جاوی اور سانپا نہیں رکھ کر گرم گرم کہاوے ۛ

ترکیب درست کرنے فریج میں

شاخائی فریج میں کو تراش کر اوس کے رگوں کو دور کری اور اگر وہ رگیں نہایت چھوٹی ہوں تو ایک ایک کے چار چار ٹکری کری اور یا قتلہ یا

باریک تراش کر ٹہنڈی پانیں رکھی بعدہ گرم پانیں ڈالکر سہ قدر رے نمک کے
آدہ گھڑی تک جوش دی اور جو پورانی ہو ویں تو دو گھڑی تک جوش دیکر
کھن گلائی ہوئی کو سانس بوٹ رکھ کر کھا دی ۛ

ترکیب جوش کرنے آس پارہ گس کی

اُس پارہ گس کو خوب صاف کرے اور پوست اُس کا چھلکے ایک چھوٹا سا دستہ
باندھے اور اُس کی جڑ کی قریبے تراش کر سرد پانیں نگاہ رکھی بعدہ گرم
پانی میں سہ تھوڑی نمک کی رکھ کر چند لمحہ تک جوش دیویں بعدہ اوس کو
نمکا لکڑ اور ایک قتلہ نان پاؤ کہ وہ ٹوٹ ہوا ہو اور اُس کے چار ٹکڑہ کئی ہوں
اور پوست اوس کے کناروں کا بھی دور کیا گیا ہو سہ اوس کے سروں کے
کہ اندر آدھی ڈیس کے ملا ہوا ہو رکھے اور نیٹوں کو دور کرے اور کھن گلائی
ہوئی کو سانس بوٹ میں رکھ کر ہمراہ اُس کے کھائی اور اس ترکیبے کا روٹنگو بھی درست
ترکیب فر کسی عارضی جو کس کے تیار کرنے کی

ان سب کو خوب دھو کر اور چھلکے دودھ اور پانیں آدہ گھڑی تک جوش دی
بعد اُس کے نمکا لکڑ چند لمحہ تک ہمراہ مفصلہ ذیل سانس کے پکاوے یعنی بمقدار
ایک خروٹ کے کھن لیکر اور اوس میں ماندہ ملا کر آدھی بوتل خور و کبریم
میں یا دودھ میں ملا دی اور مرچ سپید و نمک و جالیفیل سائیدہ سے
مصلحہ دار کرے اور جو سادہ جوش دیا ہو تو قدرے کھن گلا ہوا اُس پر
چھڑک کر تنا دل کرے ۛ

ترکیب درست کرنے فرج نبی خشک کے

آدہ سیر تخم خواہ سنخ میں ریز کو در میان دو بوتل کلاں کے زیادہ دو گھڑی
سے جوش دی اور ایک چھوٹا برتن قتلہ ہائی پیاز سے کہ پوست اوس کا دور

ہوا ہو پر کر کے اندر سانپان کے سہ آدہ پاؤ مکھن کے بھونے بعد رہ پانی کو بین
مذکور سے دور کر کے بقدر ایک چمچ چاہ کے مرچ سیاہ و نمک و گریبی ڈالکر اوس گھڑی
اشٹا کر کر دو بقیہ کی زردی حمل شدہ اور بقدر ایک میزی چمچ سرکہ ڈالکر کہا

ترکیب پیل پٹی کے پکانیکی

بریس یا لین بچڑ کو بطور پرچہ کے تراش کر اور مرچ و نمک اور جافیل سا ئیدہ
اور جاد تری اور قدر سے پوست لیموں سے مصالحہ دار کر کر دیگچہ کی تہ میں سہ
چند قتلہ سونٹ بریٹ کے رکھ کر تھوڑی دیر بھر جائے اور وہ سونٹ بریٹ
مصالحہ دار ہونا چاہئے پھر قدر سے کتورہ کو سہ غلولہ زردی بقیہ کی
جوش دی اور ایک گلاس مدیرا اور بقدر ایک میزی چمچ کے لمن بگل ملا کر
پف پف کو سہ دہی بولٹا کے کنارہ برتن پر کہی ور ڈبا کر ایک گھڑی تک بکے

ترکیب مٹن پٹی کے پکانے کی

لیم یا مٹن سے ایک ٹکڑہ تراش کر اور پوست چرب و سکا صاف کر کے مرچ سیاہ
و نمک و قدر سے قیمہ پیاز سے مصالحہ دار کرے اور جو گردہ لین مذکور کے
دو حصہ ہوئے ہوں مرچ و نمک سے مصالحہ دار کر کے ان پر چوں کو ڈیس میں
رکھی اور قدر سے اشٹاک کہ وہ اُس کے کنارہ کے ریشہ سے تیار ہوا ہو
اور تین چمچ میزی پوٹوین اور ایک چمچ میزی سترم کھیٹ ملا کر ڈیس مذکور کو
پف پٹ سے بند کرے

ترکیب حبلیٹ پٹی کی

دو یا تین کچھ حبلیٹ بط گلاں کو صاف کر کے گرم پانی میں غوطہ دیکر اور اُس کے
بال چکر اور پوست اون کے پیروں دور کر کر سہ بانڈوٹ کے دو پارہ کرے اور
گردن کو تین ٹکڑہ اور سنگدانہ کے چار ٹکڑہ اور جگر اور کلیجہ کے دو دو ٹکڑہ ہر ایک

کو خوب صاف کر کر سانس پانہیں رکھ کر پانیسے ڈھک دی اور قدر سے پیاز ونمک اور
بوزن ایک چمچ چاہ کے ثابت مرچ سیاہ ڈالکر سب کو ایسا پکاؤ کہ سنگدانہ پختہ اور نرم
ہو و پھر سانس پانے نکال کر برتن پیپی میں رکھ کر دوبارہ مرچ سیاہ ونمک کے مصالحہ دا
کر کر اس کے پانی کو چا کر آدھی بوتل خورد معہ ایک گلاس پوٹوین بوقت سیر و شو گوشت
کے اُس میں ملا کر پینٹ گردناروں ڈیس اور اوپر اُس کے سر پوش دی اور ایک عدد پیپ
اٹناک کو خوب مصالحہ دار کر کر ڈیس بند کور کے تلی میں رکھ دے ۛ

دوسری ترکیب جلیٹ پیپی کے پکانکی

قدر سے پانہیں کنج جلیٹ کو معہ ایک عدد پیاز کے کرا اُس میں دو یا تین لونگیں
چوہی ہوئی ہوں اور ایک خوشہ ٹیم ولایتی اور قدری نمک و مرچ سیاہ و ایک مرغی
جن کے بند اعضا تراشے ہوئے ہوں اور چھڑا دس کا دور کر کے اور مرچ سفید ونمک
اور نصف پیاز کے قیمہ سے مصالحہ دار کر کے سب کو اشلو کر کے بعد اُس کے پیاز اور
ٹیم ثابت نکال کر مرغی و جلیٹ کو معہ گریپی کے ڈیس میں رکھ کر ایک گلاس مدیر
اور دو چھ پیپی مشرم کچٹ ملا کر ڈیس مذکور کو پینٹ سے بند کر کے گھڑی بہر تک یک
کرے ۛ

ترکیب چکن پیپی کے پکانکی

چوز و نکو خوب صاف کر کے اور پرو بال اوس کے چن کر آگ کے شعلہ پر رکھے اور جو
وہ بہت چھوٹے ہوں تو ثابت رکھی اور بند اعضا اُس کے موافق جوش دینے کے
باندھے اور جو بہت کلاں ہوں بند اعضا جدا کر کے دھوئی اور نمک و مرچ و جلیٹ
سایندہ و جاد تری سے مصالحہ دار کر کے اور جو وہ ثابت ہوں اُن کے پیٹ میر
کھن اور ماندہ ملا کر مصالحہ دار کر کے اور ڈیس پیپی میں معہ سنگدانہ و
جگر و دل کے مصالحہ دار کر کر آدھی بوتل اٹناک خورد و سپید اور گلاس مدیر
اور بقدر ایک میزی چمچ کے سن گیل اور مشرم اور پانچ بیضہ کی زردی جوش

دی ہوئی ملا کر پیٹ پشت سے بند کر کے گھڑی بہر تک تنور میں بیک کرے اور قتلہ حیم سرد اور غلوکہ گوشت کے واسطے اس پٹی کی ملا جاویں اور خواہ پانی سرد یا ڈیڑھ چٹانک سیکڑنی زد شدہ اور ٹکر ہائی خور دکر گھڑی بہر تک دودھ پانیہیں بچا دی اور خشک کر کے ڈیس پٹی میں چوزہ مذکور معہ چار تولہ کہن کے ملاوے اور جب سیکڑنی کو ملاوی تو لمن بگل یا مشرم کبچٹ کی کچھ حاجت ہنیں

ترکیب تیار کرنے پچن پٹی یعنی کبوتر کی

چہ یا آٹھ کبوتروں کو ذبح کر کر صاف کرے اور شعلہ آتش پر رکھے اور بازو اور گردن اور پیروں کو تراش کر بند اعضا اس کے جدا کرے اور ہر ایک کے پیٹ میں قدری کہن و ماندہ معہ مرچ سیاہ و نمک و جالیفل سائیدہ ڈال کر بعدہ پچن اور جلیٹ کو مصالحہ میں ملاوی اور نیز ایک یا دو قتلہ بیف نرم کو خوب مصالحہ دار کر کے ڈیس کے تلے رکھ کر اس پر کبوتر اور جلیٹ کو رکھے اور انکو معہ مصالحہ اور آدنی خور دگندہ برون اشتاک و قدرے پوٹوین اور زردی پانچ نبضہ کی جو خوب تر شدہ ہوں سمیں ڈال کر پیٹ سی سر پوش کر لی اور چار پیروں کو پیٹ پر رکھ کر کہاؤ

ترکیب بیف اشٹیک پٹن کی

کہن یا چرب ایک پیٹ تیار کرے اور اس قدر دناز کرے کہ چوتھا حصہ برتن کا ہو جاوی بعدہ قتلہ باریک بیف نرم جو رگ و ریشہ سے مصفا ہو اس کو لکڑی سے کوٹ کر مرچ سیاہ و نمک و نہایت باریک پسی ہوئی پیاز سے مصالحہ دار کر کر پارچو نکو اس میں خوب تر کرے اور درمیان برتن کہن مالیدہ کی پیٹ کو اس کے اوپر رکھ دے اور اس کے اوپر پرچہ رکھ کر کنا رہ پیٹ مذکور کو تر کر کے ہر ایک کے پیٹ میں تھوڑا کہن ماندہ معہ مرچ سیاہ و نمک جالیفل سائیدہ ڈال کر بعد اس کے پچن اور جلیٹ کو مصالحہ میں ملاوے

اور ایک یا دو قتلہ بیف نرم کے خوب مصالحہ دار کر کر ڈالیں گے تے میں رکھ کر اور اس پر
کبوتر و حبیٹ کو سہ بہت سے مصالحہ اور ادھی بوتل برون گندہ اشٹاک
اور قدر سے پوٹوین وزردی پانچ بیضہ کی اُس میں ڈال کر لیف پیشٹ سے سر
کرے اور چار عدد پیر کو لیف پیشٹ پر رکھ کر کہا دے ۛ
دوسری ترکیب بیف اشٹیک پیٹن کے

لکھن یا چرب سے ایک پیشٹ ایسا لمبا تیار کرے کہ چوتھائی حصہ برتن کا ہو
بعدہ قتلہ ہائے باریک بیف نرم کو کہ وہ رگٹ ریشہ سے صفایا ہو لکڑیسی کوٹے
اور مرچ سیاہ و نمک اور باریک پیاز مٹی ہوئی مصالحہ دار کر کے انڈوینس ملاوی
اور برتن لکھن مالیدہ میں پیشٹ مذکور کو رکھے اور اُس پر پارچہ رکھ کر کنارہ
پیشٹ مذکور کو تر کر کے خوب بند کرے بعدہ گرم پانی میں پارچہ پیٹن کو تر کر کے
اور اُس کے پانی کو دور کر کے اُس پر ماندہ چٹکے اور گرد کنارہ برتن کے باندھی بعدہ
جوش شدہ پانی میں ڈال کر دو تین گھنٹی تک پھر جوش دی ۛ
ترکیب تیار کرنے ول ونٹ کی

بچھڑو یا پیر سر کو لی کر اور قتلہ باریک در چھوٹے تراش کر خشک پوست لیموں
سائیدہ اور مرچ سائیدہ اور جاذوتری و نمک اور ایک عدد انجونی اور
قدری لہسن اور پیاز سائیدہ اور قدر سے گرم پانی اور ایک چھپنیری لمن
پگل اور اس قدر مدد بر اشرب اور پاؤ چٹانک لکھن ماندہ ملا ہوا ان سکو
ایک جگہ جمع کر کے خوب گرم کرے مگر اس قدر پچا دی کہ جوش آوے اور
ہمراہ اول اونٹ کے خراج میں ملاوی استخوان اور قدر سے کبریم سے گرمی تیار
کیجاتی ہے اور جو کبریم نہ ہو تو ایک بیضہ کی زردی حل شدہ کافی ہے
ترکیب رسول کے پکانیکی

پف پیٹ تیار کر کے حلقہ مٹن سے قریب تین اپہ کے تراش کر تیار رکھی اور تھوڑا گوشت بچڑو یا مرغی کا قیمہ کر کے اور قدری لہسن اور پوسٹ لیموں سائیدہ و مرچ سببہ و نمک جاوتری و عرق لیموں و رائدک کبریتی سے مصالحو دار کر کر اور تھوڑا اس قیمہ سے اوپر ایک ٹکڑہ پیٹ مذکور کے رکھ کر اور کنارہ اس کے ترکر کے دوسرے ٹکڑہ پر رکھے اور کنارہ و نیر چپکادی اور اس کے اوپر چاروں طرف سے ایک بیضہ حل کئے ہوئے کو ترکر پہ مغز نان پاؤ سائیدہ اس پر چڑک کے فرنی پائین فرنی کرے تاکہ رنگ اس کا سرخی مائل ہو جاوے اور اوپر پیٹ غریب آہنی کے رکھ کر خشک کری اور رومال کے اوپر رکھ کر کہاؤ اور پیٹ باندازہ کلاں پیٹ حاضری کے اور قیمہ کو درمیان اس کے رکھی اور اس کا کنارہ ترکرے اور ایک جگہ موافق نقشہ ناسپاتی کے تیار کر کے انڈوں سے آلودہ کرے اور مغز نان پاؤ سائیدہ اس پر چڑک کر خشک پاسلی کے ساتھ کہاؤ ۛ

ترکیب و ملت کے پکانے کی

آٹھ بیضوں کو خوب حل کر کر مرچ و نمک و جانفیل و رب پاسلی قیمہ و قسی پیاز خورد اور تھوڑا لاغجم سائیدہ اور قدرے گرمی سے مصالحو دار کر کے ان سب کو آدہ پاؤ مکھن میں فرنی کری اور اس کے اوپر شعلہ آگ رکھی تاکہ انڈوں کا کچا پن جاتا رہے اور برون کبریتی گندہ کے ساتھ کہاوے اور اگر اندرون اس کا خشک کرنا ہو تو فرنی کر نیلے وقت گرد و ملت کے دفعتاً اوٹھائے اور خشکی تلی کو چھری سے اوٹھاوی اور اس میں مکھن ملاوے ۛ

دوسری ترکیب و ملت کی

آٹھ بیضوں کو خوب حل کر کے بقدر ایک چمچ چاہ کے کبریم گندہ اور دو عدد پیاز قسم اوسط پیکر اور قدرے پاسلی قیمہ جوش شدہ اور آدہ چمچ نمک و تھوڑے مرچ سیاہ ان سب کے ملا کر ڈیڑھ پاؤ یا آدہ پاؤ مکھن میں فرنی کرے تاکہ رنگ سرخی

اٹل ہو جاوے اور کہا نیسے پہلے چند لمحہ آگ کے سامنے رکھے اور جو پیاز ناپ نہ ہو وہ
اُس کے بدلہ قیمتیہ ٹیم ولایتی کا جو اچھا ہو ڈال دے ۛ

ترکیب میکرونی کے پکانیکے

میکرونی کے چھوٹے ٹکڑے کر کر دیوے اور اس میں سے پاؤں سیر میکرا شٹاک بچھڑ میں جو چھا
ہو بقدر اور ایک بوتل کے ہنوجوش دی اور جب نرم ہو تو ہڑے پیکر اور برس ملا کر
گرم کرے بعد اُس کے پیکر ڈیس کے نیچے اور میکرونی جوش دی ہوئی کے اوپر رکھی اور تھوڑا
پنیر سپر چڑک کر قدرے مکھن کا ٹکڑا ہر جگہ دیکر گرم لوہے سے شعلہ آگ کا دی یا منور کے
اندر سرخ کرے اور حقیقت بیگ کرے گرڈس مذکور کے پیٹ پیٹ دی اور پنیر کو میکرونی کے
ساتھ گرم کر لے ۛ دوسری ترکیب میکرونی کے پکانیکے

دودھ میں میکرونی کو ایسا پکا دی کہ نرم ہو جائے اور چٹانک بہر مکھن میں ملا کر
پنیر کو پیکر ڈیس کے نیچے قدرے مکھن میکرونی دی یعنی اول میکرونی اور
آخر میں پنیر ڈیس مذکور میں ڈال کر اُس پر نان پاؤ چھڑکے اور چھوٹا ٹکڑا مکھن
کا دیکر منور کے اندر یا کسی لوہے سے شعلہ دیکر سرخ کرے ۛ

ترکیب رشٹاک یا پھای بچھڑو کی

چاروں پر بچھڑو کے آگ کے سامنے رکھ کر اُس کے بالوں کو دور کرے اور صاف کر کر
سائنس پان میں سمہ دو بوتل کلاں پانی سر دے لاکھی جب جوش آوی چہ سات
گھڑی تک پکنے دے پھر پیروں کو نکال کر اوس کے عرق کو کسی بڑے برتن میں چھا
لے اور دوسرے دن اوس کے اوپر سے چربی نکال کر دوسری دفعہ جوش
دیوی کہ اُس سے کم ہو کر با نڈازہ یک بوتل کلاں یعنی رشٹاک گندہ خواہ
مانند جلی کے ہوگا ۛ ترکیب منس پیئی کے تیار کرنے کے

ایسوں نازہ اور کرن مصفا اور کشش نیم اور نازہ چرب قیمہ ور عکس سرخ ان

سب کو ہوزن لیکراور لیموں کو تراش کر عرق نکالی اور چھان کر علیحدہ رکھی اور اُس کے پوست کو پانچیں درمیان ایک عدد سانس پان کے رکھ کر دو رو مو بہا دوسکا بند کر کر ایسا جوش دی کہ نرم ہو جائی بعدہ اوسکا پانی دو کر کے کہرل میں خوب حل کرے اور قدر کے جافیل سائیدہ اوسمیں ملا دی بعدہ ایک عدد لیموں چکو ترہ خور و تراش کر سب چیز و نمیں ملا دی اور عرق لیموں ڈال کر ملا دی اور چھوٹی مرتبانیں رکھ کر چارو نصف مرتبان کے کاغذ باند کر نگاہ رکھی اور اس ترکیب قریب سال بہر کے پہیگا اور جب یہ پٹی تیار کرنی منظور ہو برتن پر ماندہ چٹک کر یف پیٹ پر رکھی اور اوس پر قیمہ گوشت رکھ کر اُس کے کنارہ و نکو تر کرے اور اُس پر پیٹ دوسرے سر پوش کر کے کنارہ مذکور کو دائرہ کی مانند تراش کر اور چھری کے کناروں پر نشان کر کر گول کری اور زیشہ بائی نہ سقراض سے دو کرے اور گوشت قیمہ برتن کلاں پٹی پانکی کر یف پیٹ سی بیک کیا جاوے

دوسری ترکیب منس پٹی کی

آدھ سیر نقاکے بچہ دور کر کے ایسا تراشے کہ چھوٹی ہنہو جاوی اور پاؤ سیر پوہست مرہ
تا رنج خوزد تراش کر اور چہ عدد و قسم وسط سبب کی قیمہ کرے اور آدھ پاؤ بادام مدیرا
شراب سے پیکر اور آدھ پیچل اور ساڑھے سات ماشہ مرچ سیاہ اور ایک پھول
لونگ اور قدرے دار چینی پیکر اور تین پاؤ چربی سفید تازہ اور قیمہ خوب
باریک اور آدھ سیر شکر سرخان سب کو ملا کر ایک بوتل مدیرا شراب اور ایک
گلاس برانڈے ملا کر مرتبان میں کل غذائے بند کرے اور جب درکار ہو قدر شراب لائی
تیسری ترکیب ہنس پیئی کے

بہت عمدہ زبان لیکر اور نون لکھ چار روز تک لٹکا رکھے بعدہ صاف کر کے
ایسا جوش دی کہ نرم ہو جائے اور پوست لیموں نکال کر باریک قیمہ کرے
اور سیر بہر چرب ہیف سر لین کا خوب باریک قیمہ کرے بعدہ سیر بہر ہفت

بیج دور کر کے اور چھوٹی چھوٹی تراش کر اور سیر بہر کرن مصفا اور آدھی چٹانک
جھاو تری اور ساڑھے سات ماشہ لوگ پیکر اور ایک عدد جافیل سائیدہ انگوٹھا
اور تین پاؤں شکر سرخ ڈالکر مرتبان میں بند کرے جب خرم کرنا منظور ہو موافق بارہ
عدد کے منس پٹی مرتبان مذکور سے نکالکر پانچ عدد کا خوب قیمہ سبب و عرق لیموں
اور پوست کا کر کے ڈیرہ گلاس برانڈی ملاوی اور فی عدد منس پٹی میں چند ٹکرہ
لیموں چکوترہ اور مربہ پوست تارچ کے رکھی اور تین یا چار لیموں سبز کو شکر سرخ میں
جو مربہ ہوئی ہوں قتلہ باریک کر کے ان سب کو قیمہ میں یکجا کرے ۛ

چوتھی ترکیب منس پٹی کے

سیر بہر منس تازہ خوب قیمہ کر کے اور سیر بہر کرن مصفا اور سیر بہر سبب کا قیمہ اور
آدھ سیر قیمہ سائیدہ اور پوست دو لیموں سائیدہ اور عرق اور جھاو تری
اور دارچینی اور لوگ سائیدہ ہر ایک بقدر گیارہ گیارہ ماشہ کے جو خشک
ہو گئی ہوں آگ کے سامنے رکھے اور آدھی جافیل سائیدہ اور چارم
حصہ ایک بوتل خورد برانڈی سے کا اور ہموزن اُس کے شراب شیرین ان کو درست
کر کے اور وزن کر کر ملاوی اور در میان مرتبان کش کر کہہ کر بند کرے +

ترکیب سیب پٹی کے نکالنی کی

سیب کو چمیکر اور صاف کر کر چارہ ٹکرہ کرے اور باریک باریک تراش کر
ڈیس پٹی کے تلے میں بقدر ایک چمچہ بنیری کی شکر اور بقدر نصف چمچہ چاہ کے
سونٹھ اور اس بقدر پوست لیموں سائیدہ کا رکھے اور اس طرہ تہ تہ رکھتا جا
کہ ڈیس مذکور پر ہو جاوی پہر دوسرے روز ڈیس مذکور کے اوپر پٹ پیشٹ
یا ناٹ پیشٹ تیار کر کے رکھی اور پانسی تر کرے اور پیشٹ مذکور سے اُس سیر
کو ڈکھیں اور کٹاوی چپکائے ہوئی کو تراشتی کی برتن سی دندانہ دار کر کے

کر کے ایک چوٹا سوراخ چھری درمیان اُس کے کرے اور اُس کو صاف لحد دار کیا جاتا ہے ان چیزوں یعنی دو میزری چھچھ ملٹ لیمو خواہ نارنج اور دار چینی اور جاوتری اور لونگ پسی ہوئی اور اگر یہ منظور نہ ہو تو صرف یہ سب چیزیں علیحدہ کر کے سونٹ اور پوست لیموں اُس میں ڈالے۔

ترکیب ڈومینلنگ سید کے پکانیکے

چھ عدد سید کے جو قابل بیک کے ہوں چھ لکڑ اور اُس کو کسی نوکدار چیز کو چم کر اکیطرف سے کچھ تھوڑی سی لونگ در پوست لیموں پسی ہوئی کا اُس میں ڈال کر چھ پخت سے نکال کر کسی کپڑے میں چھانکر صرفیں لانیسی پہلے ہر ایک کے سر کا ٹکڑا ایک چھچھا کے چینی اور ایک ٹکڑا مکھن تازہ ڈال کر اُسی ٹکڑا مذکور سے بند کرے اور اُس کے اوپر تھانیدہ چھچھے۔

ترکیب ٹاٹ لیش کے پکانیکے

برتن پانی پر تھوڑا مکھن لکڑ اُس کے اوپر ٹاٹ یا پف پخت رکھ کر مالٹا اور مرزاٹ ٹرایری در سیر می اور کرن خواہ کسی اور رقم کی میوہ سے پر کرے بعد تھوڑا ٹکڑا پخت کا اور لیکر اور ہاتھ سے تختہ کے اوپر قدرے ماندہ لکڑیاں لے کہ سخت ہو جاوی اور مانند پودال کے تراش کر اور ایک ہاتھ سے پکڑ کر دوسرے ہاتھ سے اوپر تختہ کے تھوڑا ماندہ دو کنارہ پیر چکا دی اور رس ہائے خور و مذکور ٹاٹ لیش کا کراس موجب مرضی اپنی کی کر کے اور کنارہ اُس کے تر کرے اور کراس باریک در پخت سے تراشے اور ان برتنوں کو آج پخت کو تراش تے نہیں تراشے

دوسری ترکیب ٹاٹ لیش کی

پخت کو بمقدار چارم حصہ ایک پنکے سوٹا ٹڑا کر اور برتن پانی پر رکھ کر تراش دینی مٹن سے مانند کنارہ مدور کے تراشے اور اندر برتن مذکور کے تھوڑا مکھن تر کر کے پخت کو اُس کے اندر سے باہر لاوے اور اُس میں ٹکڑا نان پاؤ کار رکھ کر سید کر جسے

خوب بیک ہو جائے مگر نہ نکال کر اُس کو کسی حربہ سے پر کرے اور جب ستارہ یا برگ
پیشٹ اور اوس کے اندر رکھے اور اسطرح واسطے ہیش کے تہوڑی پیشٹ کو باریک
بڑا کر ملن ستارہ سے اور برگوں یا کسی اور نقشہ سے تراش کر اور پیر حسیہ پانندہ
چھڑکا ہووے رکھ کر بیک کرے تاکہ رنگ سرخی مائل ہو جاوے ۛ

ترکیب پکانے پف کی

پف پیشٹ کو باندازہ چہارم حصہ یک انچ کے بڑا کر سفاسی خورد سے یا تراشیدنی
ملن سے مانند سفالنی مدور کے تراش کر در میان اُس کے ایک سو اس بری سے یا
اشٹا بری جام سے یا اور قسم کے حربہ سے خواہ اشٹو ہوا ہو سیب پر رکھ کر
اُس کے کناروں کو تر کری اور اُس کے ایک دور تہ دے اور انگلیوں کے گرد اُس کے
چپکا دے خواہ پیشٹ مذکور کو بطور نقشہ لباس کے تراشے اور نیوہ پر کرے اور اُسکی
دوسری تہ دیکر ایسا درست کرے کہ بطور سموریکے ہو جاوے ۛ

ترکیب باندہ بری کیک کی

اوپر ایک عدد پف پیشٹ کے چند عدد کرن مصفا کو چھڑک کر اور ملن سے بڑا کر کیک کے
مانند گول کرے اور سر پوش اُسکا بطور کیک کے درست کرے اور پیر ملن کے ماندہ چھڑک
اور جب تنور سے باہر لاوے فوراً تہوڑی مصری اُسپر چھڑکے اور ڈیس پر رکھ کر سرد
کرے اور بعد درستی اُس کے جقدر پیشٹ باقی رہی ہو دیا ہی درست کرے ۛ

ترکیب سروریری کیک کے تیار کریشکی

پاؤسیر کہن تازہ میں جو گلاب دہویا گیا ہو اور کبریم میں حل کیا گیا ہو پاؤسیر
ماندہ خشک اور چھنا ہوا اور ساڑھے تین چھٹا تک قند اور پاؤ چھٹا تک زریہ
اور دو عدد ہفتہ حل شدہ ملا کر بطور پیشٹ کے درست کرے اور ملن سے باریک
بڑا کر اور مانند کیک کے گول تراش کر اور ماندہ پیر چھڑک کر بیک کرے ۛ

ترکیب بنیت مین کے تیار کرنیکی

دوسیر خشک اور مینریدہ کو مسہ آدہ سیر کہن تازہ اور چھ چھٹانک کاروی کنفشل ور
زردی چار ہیفیہ حل شدہ کی اور بقدر چھ مینری چھ کے کبریم اور اسقدر شیرالوجہل تازہ
لیوین بعدہ کہن کو نکلا کر ماندہ ملا کر ہیفیہ و کبریم و ناڑی خوب ملا کر سر پوش سے
بند کرے اور خمیر ہونے کی واسطے پاؤ گھڑی تک رکھی بعد اوس کے کاروی کنفشل
کو اُس میں ملا کر تھوڑا اوس میں سی اُٹھنا رکھی کہ وہ اوس کے اوپر چڑک جائیگا
نقشہ اُسکا بطور پیر کے درست کر کے اور اوپر مینریشن کے کہن اور ماندہ چڑک کر بیک کرے

ترکیب لیمان بکٹ کے تیاری کی

آدہ سیر سوچی کو چھٹانک آدہ پاؤ کہن اور ایک چھٹانک قند پا ہوا اور چھٹا ہوا اور
بقدر نصف پیاری کی نوسا در بنی ہوئی کو اُس کے ساتھ لے اور جب قدر کہ وہ تازہ اور گرم
ملا سکیں ملاوی کہ سخت بندہ جا اور تیلی سی ملاو اور دو گھڑی نگاہ رکھ کر ہلکے سے بڑھا کر
موافق بکٹ کی تراشے اور دیگر چند غلولہ ماندہ کر درست کرے اور اُن کو خوار آہن خلیج
میں اوپر مینریشن بکھڑکھڑ تنور میں بیک کرے مگر پوشا رہی کہ رنگ بہت سرم ہو چکا ہو

ترکیب پکانے مائلکین کے

دودہ کی دو بوتل کلاں لیکر گرم کرے جیسا دودہ کی وقت گرم کرتے ہیں پہر چھٹا
یا چھ ہینرم سے قریب ایک پیالہ چاہ کے اور تازہ دودہ ناڑی کا ملا کر سوچی ملاوی
تاکہ لہی کے مثل گندہ ہو جائی بعدہ سر پوش رکھ کر گھڑی بہر تک اوسیطر رکھی
تاکہ ایسا خمیر ہو جائی کہ ایک چھ بھر کر ماندہ پر ڈال سکیں اور اُس کو چند لمحہ تک
نگاہ رکھی بعد ازاں اوٹھا کر اور قدر سے ماندہ چڑک کر مین کے اوپر بیک
کرے اور جس وقت ایک طرف سے تھوڑا سا سرم ہو وی در سر لطیف سرخ
کریں اور جب خرچ میں ملاوی تو سو سٹ کر کے اور گرد اوس کا چھری سے

تراش کر در نشان دیکر اور چھیکر اور مکھن ملکر کہاںی ۛ

ترکیب تیار کرنے فرج رول کے

ایک چھٹانک کے قریب نمک لیکر سوچی میں ملا کر در میان اوس کے خندق کرے اور اُس کو باندازہ ایک بوتل خورد کے دودھ وٹاڑی سے بہر کر اور سپیدی چار بقیہ حل شدہ کی اور اُس قدر دودھ جس کے ملائے سے اوسط ہو جائی ملا کر ہتیلی سے ڈیڑھ گھڑی تک ماش کری مگر ماند نہ چڑھے بعدہ رومال گرم سے ڈھک کر آدھ گھڑی تک آگ کے سامنے رکھے تاکہ خمیر ہو جائی بعدہ سخت تہ اوپر نکال کر ایک طرف واسطے درستی رول کی رکھی اور ہتیلی سے ملکر بطور نقشہ رول کے درست کرے اور اوپر پرینز مٹن کے چند لمحہ نگاہ رکھے بعد اوس کے تنور میں تیز آچ کر کے اُس کے اندر رکھ دیوی ۛ

ترکیب پریڈ پیٹن کے چکانیکی

دو تین قند نان پاؤ دیدن کر اس کی تراش کر ایک چینی کی برتن میں رکھکے اور اُس پر ایک بوتل خورد دودھ کی جوش دیکر ڈالی اور جب تک سر دھونگا رہی پھر ہاتھ سے خوب ملکر اور در میان برتن مرہ گھوس بری یا اس بری کے رکھکر اُس پر نان پاؤ ڈالی بعد اوس کے ایک بوتل خورد دودھ کی خوب پیٹھی کر کر دو تین عدد بقیہ کی زردی اور ایک چھپ پنہری عرق گلاب ان سب کو نان پاؤ پر اور گھوس بری مذکور کی ڈالکر ڈیڑھ گھڑی تک بیک کرے اور صرف میں لانی سے پہلے قدر جا بیل پس ہوئی چھڑک کر کہاںی ۛ

دوسری ترکیب پریڈ پیٹن کے چکانیکی

ناریخ کا پوست چھیکر ایک بوتل خورد دودھ میں جوش دیکر اُس پر دو قند غمز رول کے چھڑک کر گھڑی بہر تک جوش دیکر بند کر کے اور زردی تین عدد بقیہ کی اور دو عدد

بھینہ کی سپیدی خوب حل کر کر اور در میان برتن سانچے پہنچ کر لکڑی بھینک
جوش دی اور سمراہ سانس گداختہ اور چینی کے صرف میں لاوی ۛ

ترکیب پکانے کے ایک عدد بیٹن کے

چھ عدد انڈونکی زردی اور سپیدی علیحدہ کر کے حل کرے اور پاؤسیر مکھن گداختہ
اور ڈیڑھ چٹانک سفز بادام شیرین کہ پوست اونکا دور کیا ہوا ہو قدرے عرق
گلاب میں پسیرا اور آدہ پاؤ مالٹ کو قیمہ کر کے ان سب کو ایک جگہ حل کر کے برتن
بیٹن معہ پف پیٹ کے رکھ کر بیک کرے اور کھاوے ۛ

ترکیب پریدہ بیٹن کے

باریک قند نان پاؤکے کر کر بدون کر اس کے مکھن میں کتنی ایک بیج تہ برتن بیٹن کے
رکھ کر اوس کپڑت مصفا یا کوئی مرہ سیوہ کا رکھی اور پھر قتلونکو باندھے اور اسے
تہ تہ رکھتا رہے کہ برتن مذکور قریب بہرنے کے پہونچے بعد اوس کے ایک بوتل کلال
اور چار بھینہ حل کئے ہوئے اور تین چھ میزری گل تار بچ یا گلاب در چینی سرخ سے شیرین
کر کے اور قتلون پر نان پاکھن مذکور سے ڈال کر دو گھڑی تک بیک کرے اور سانس کے
ساتھ جو سانسوٹ میں ہو تناول کرے اور یہ وہ ہے کہ بوزن ایک چھ چاہ کے
کرتب اور ایک چھ میزری شکر اور تین چھ میزری آب ورا یک ٹکرہ مکھن کا بقدر
اخروٹ کے ملا کر خوب بکاوے ۛ

ترکیب پکانے جبرین بھینہ کے

دو چھ میزری مادہ کی ایک بوتل خورد کبریم اور ایک بھینہ حل شدہ اور آدہ
چھ اور جانیل پسیرا ہوئی اور تہ وڑا سا مالٹ در آدہ چٹانک مکھن کہ کبریم مذکور
میں ملایا ہوا ہوان سب کو ملا کر در میان پیالہ مکھن کے ملکر عرصہ میں لکڑی
بیک کرے پھر پیالہ سے نکال کر ڈیس میں سانس شیرین چڑک کہاے ۛ

دوسری ترکیب جبین پف کی

دو چٹانک مکھن تازہ کبریم میں حل کرے اور آدھی چٹانک بادام شیرین کا پوست نکال کر درمیان قدری عرق گلاب کے پسکرا اور پانچ بھینہ کی زردی اور تین بھینو کی سفیدی خوب حل کر کے سب کو مسدہ دو چھ میزی ماندہ کے ملا کر قند سائیدہ سے شیرین کر کے درمیان پیالہ مکھن اور سانس شیرین کے ملا کر کہاں

ترکیب پکانے ابرش پف کی

پانچ انڈوں کی زردی اور دو کی سفیدی اور ایک میزی چھ کلاں ماندہ ملا کر اور آدھی چٹانک مکھن گداختہ اور آدھا چھ چاہ اور نمک ان سب کو تھوڑی دیر حل کرے بعدہ ایک بوتل خورد کبریم ملا کر درمیان ایک پیالہ چاہ کے مکھن ملکر بیک کری پھر اس کو نکال کر سانس شیرین کے ساتھ کہاوی پ

ترکیب تیار کرنے پیٹن کے

ڈیڑہ پاؤ کشش کے بچ نکال کر درمیان سانچہ سادہ بھیناوی مینی بادام مکھن ملی ہوئی کی چند عدد کشش کو مدور چپکا کر نان پاؤ کی باریک قلمہ بدون کراس کے آگ پر خشک کر کے مکھن ملکر بقدر سوا انچ کے چوڑا تراشے بعدہ سانچہ میں کتنی ایک مسنیر سے رکھ کر اس پر کششوں کو رکھی اور پھر بقدر ایک میزی چھ کے قند پسا ہوا چھ کے پھر نیا اور کشش مذکور کو رکھ کر اس طرح تہ بہ تہ رکھی کہ قریب پر ہو نیسے ہو جاوی اور نان پاؤ اور مکھن اس پر رکھ کر درمیان ایک بوتل چھوٹی شیر کے زردی چار بھینہ حل شدہ کی اور برابر ایک میزی چھ کے جبین اور ڈیڑہ چھ عرق گلاب کا اور ایک گلاس برلٹ ملا کر پیٹن مذکور پر ڈالی اور دو گھڑی تک چرب ہونے دے اور تین گھڑی تک یک کرے اور ڈیڑہ گھڑی تک بخار پانی جوش شدہ کا دیوے پ

ترکیب پہلی باٹریٹن کے پکانے کی

سات انڈوں کو چند لمحہ تک حل کرے اور بقدر چھ چمچ میزی کلاں گامدہ کو ایک بوتل کلاں شیرہ تازہ ملا کر انڈوں کو معہ قدر تک کے ملا کر ڈیڑھ گھنٹی بنگاہ رکھی بعدہ ماندہ پارچہ پیٹن میں چپکا کر درمیان برتن کے پارچہ کو رکھ کر پیٹن مذکور کو اوہ میں بند کر اور خوب مضبوط باندھ کر ڈیڑھ گھنٹی تک جوش دی اور سا پنچ میں رکھ کر جوش کرے اور سانس شیرین کے ساتھ جی تفصیل ذیل میں لکھی ہے خرچ کرے۔ وہ ہوتا

بقدر ایک چمچ میزی کلاں کی مکھن کو ماندہ میں ملا کر اور تھوڑی پانی سے گلا کر اور ایک پیالہ چاہ کلاں کرٹ دین کہ وہ شکر سرم سے خوب شیرین ہوا ہو اور دو عدد بیضہ کی زردی حل شدہ ان سب کو ایک جگہ کر کر آگ پر رکھے تاکہ خوب گرم ہو جائے مگر ہوش بار رہے کہ جوش ہونے بنا و کبدہ جا فیصل اور دار چینی ملائی

دوسری ترکیب باٹریٹن کے بنانی کی

چار بیضہ کی زردی اور تین بیضہ کی سپیدی پاؤ گھڑی تک خوب حل کرے اور کئی دفعہ کر کر پا پنچ میزی چمچ کے برابر ماندہ اور ایک بوتل خورد و دودہ اور بوزل آدھ چمچ چاہ کے نمک ملاوی اور ہمارہ سانس شیرین مصلحہ ذیل کے خرچ میں ملاوی بمقدار دو گلاس سپید یا سوٹ دین اور ایک گلاس پانی اور تین چمچ میزی کے برابر چینی اور قدر کے مکھن موافق اخروٹ ملا کر ایسا تراشے کہ جوش آئے ۛ

ترکیب تیار کرنے مد لٹن پیٹن کے

دو انڈوں کو خوب حل کر کے بقدر پا پنچ چمچ کے ماندہ اور ایک بوتل خورد شیرہ تازہ اور برابر ایک میزی چمچ کے شکر سرم اور قدر سے جا فیصل اور نمک ان سب کو درمیان پارچہ خورد کے باندھ کر دو گھنٹی تک جوش دیکر سانس پیٹن کے ہمراہ کہا سے

ترکیب پکانے نیم گھڑی ڈسپلنگ کے

پاؤ سیر چرب کو خوب قیمہ کر کے اور اس قدر نان پاؤ پا ہوا اور ایک چمچ میزی

ماندہ کا اور دو چٹانک کرن مصفا اور قدری چینی اور تھوڑا پوسٹ لیموں کا پا ہوا
اور جافیل اور تین بیضہ حل شدہ ان سب کو ملا کر اور موافق گلولہ کے گول کر کر اور کپڑے
کے ٹکڑیوں میں باندھ کر ڈیڑھ گھڑی تک جوش دی اور کھینکے ساتھ چھڑک کر تناول کرے
ترکیب تیار کرنے میں سیٹن کی

پاؤسیر چانولوں کو اس قدر جوش دی کہ کپنی لگیں بعدہ کپڑے میں چھان کر خشک
کرے اور کھل میں ڈالی اور پانچ انڈوں کی زردی پسپی ہوئی اور پاؤسیر مکھن
اور ہموزن اس کچے کھانڈ اور ایک عدد جافیل اور آدھا چمک لیموں پسپی ہوئی کا
ان سب چیزوں کو تھوڑی دیر ملا کر خوب پیسے اور آدھ سیر کرن بھی ملاوی اور
سیٹن کے کپڑے میں باندھ کر ڈیڑھ گھڑی جوش دیکر سانس ملا کر کہا ہے ۛ

ترکیب نٹ مینڈ سیٹن یعنی سیٹن خالہ سیری کے

کشمش نئی لیکر اور چرب قیمہ ورنان پاؤسیر اور دو چٹانک قیمہ سیب کا اور شکر
سرخ اور چار بیضہ اور بقدر ایک چمچ چاہ کے سونہٹہ پسپی ہوئی اور آدھی چمچ چاہ کے
برابر نمک اور آدھا جافیل پا ہوا اور ایک گلاس برانڈے ان سب چیزوں کو
ملا کر کپڑے میں باندھے اور دو گھڑی تک جوش دی اور سانس مکھن کے ساتھ
گلا کر اور ایک گلاس مدیر اور قدرے چینی ملا کر کہا ہے ۛ

ترکیب سیٹن کے پکانیکی

پاؤسیر نان پاؤسپی ہوئی اور ڈیڑھ چٹانک قیمہ چربی اور دو چٹانک قند پا ہوا
اور عرق دو لیموں کا معہ پوسٹ پسپی ہوئی اور ایک انڈا حل کیا ہوا لیکر ان سب
چیزوں کو ملا کر ایک کپڑے یا درمیان سانچہ برتنوں کے جن میں مکھن ہوا ہو
گھڑی بہر تک پکاوی اور سانس شیروین کے ساتھ کہا ہے ۛ

ترکیب رنجش سیٹن کے پکانیکی

سانچہ چین کے اندر خوب مکھن ملا کر اور سانچہ مذکور کے نیچے اوپر کشش صاف بے ستم بطور پہول کے مرتب کرے اور بعد اُس کے سفزنان پاؤ اور مکھن کے قتلہ تراش کر ایک یا دو قتلہ کشش کے اوپر رکھنی چنانچہ اسطرح کشش و زنان پاؤ کے قتلہ نکوتہ بہتہ جاکر گرم رکھی جب وہ سانچہ بہر جادی تب ایک بوتل خور دیکر ہم قند سیسی ہوئے سے خوب شیرین کرے اور چا لاند و مکی زردی ملا کر اور ایک گلاس برانڈی اور دوسری چمچ کے برابر عرق گلاب اُس کے اوپر چڑک کر ایک لٹہ یا دو گھڑی تک چرب ہونے دے پھر ایک ٹکرہ کاغذ کا جب مکھن ملا ہوا ہو اُس پر رکھ کر اور کپڑہ سے باندھ کر ڈیڑھ گھڑی تک جوش دی اور سانس یا پٹن کے نوش کرے ۛ

ترکیب پکانے اکس فور سیٹین کے

پاؤ سیر جانولونکو پانیس چار پانچ دفعہ دہو کر سیٹین میں باندھی مگر کنجکے نہ باندھو اور اُس پر ٹہنڈے پانی کے برتن رکھ کر جوش دی اور دو گھڑی تک پکاوی اور پھر اُس کو ٹہنڈی مکھن اور جینی کے ساتھ کھاوی اور دو چٹا تک کرن صفائ کو ان جانولوں کے ساتھ جوش دی ۛ

ترکیب اکس فور سیٹین کے پکانیکے

پاؤ سیر سفزنان پاؤ سائیدہ اور سموزن اُس کے چرب اور کرن قیمہ اور برابر ایک چمچ چاہ کے جایفل پا ہوا اور قدری لال شکر اور تھوڑا نمک اور بقدر ایک میزی چمچ کے عرق گلاب کا اور ایک میزی چمچ کے برابر برانڈے بارم شراب ہو دے عرض ان سب چیزوں کو ایک جگہ بطور لئی سخت کرے اور کبریم اور دو انڈوں کی زردی حل کر کے غلولہ باندھ کر فری کرے ترکیب ایرک شائر سیٹین کے پکانیکے

پانچ میزی چمچوں کی برابر باندھ اور بقدر ایک چمچ چاہ کے نمک اور ایک

بوتل چوٹی شیر بہتر کی اور تین بیضہ حل شدہ ملا کر مربہ کے برتنوں جو گوشہ
میں کہ جن میں کہن ملا ہوا ہو وی رکھ دی اور ظروف مذکور کو تھوڑی دیر
کریل داں پر رکھ کر بیف کباب کے نیچے رکھے اور بعد تراش نے چھوٹے چھوٹے
ٹکڑوں کے مربہ جو گوشہ تراش کر کہا دے ۛ

ترکیب نیٹو کا لچ پیٹن یعنی سپین مکتب خانہ نو کے پکانے کی
پاؤسیر تازہ چرب بیف کا خوب قیمہ اور برابر اس کے کرن مصفا اور دو چٹانک
نان پاؤسایندہ اور اسقدر بیٹھا بکٹ پا ہوا اور نصف چھچھاہ کی برابر ٹمک
اور ایک عدد جافیل خورد حل شدہ اور ادھی چٹانک پوست لیمو کا قیمہ ان
سب چیزوں کو مسہ دو تین انڈوں حل شدہ کے کہن میں ملا کر فری کرے تاکہ
رنگ سرخی مائل ہو جاوی مگر برتنوں کو اوپر پچھ کر تار ہے تاکہ سب یکجائی اور قند پٹا
چھڑک کر کہا دے ۛ

ترکیب تیار کرنے کا لچ پیٹن کے

تین چٹانک کرن مصفا اور پاؤسیر قیمہ چرب کا اور اسقدر نان پاؤسایندہ
بقدر ایک میزی چھچھے کے مدیر اشراب بالمعوض اس کے عرق گلاب کا ان سب چیزوں کو
مسہ نزدی پاؤنڈ ونکی ایک گاہہ ملا کر لئی کی مانند سخت کری اور ہاتھ سے ملا کر یا
یا تیرہ پٹن خورد موافق ساہنہ کے بناوی اور پھر درمیان کہن کے آتش نرم سے
خوب سرخ کرے اور فری پائین ہلاتا رہے اور قند سائندہ اس پر چھڑک کر مسہ
پٹن سانس کے کہاوی مگر خیال رہے کہ وہ اچھی طرح جوش کہا می ہوئی ہو
ترکیب اور پچ پیٹن کے پکانے کی

۸ انڈوں کی نزدی اور ہم کی سپیکہ علیحدہ حل کرے درز دیکی درمیان سائندہ ورم تولہ
بیٹھا بکٹ پا ہوا اور دو میز چھچھ پر بلٹ نارنج ڈالکر سکوتا اور خوب اور آدہ پاؤسکھ کو آگ کے

سینگ کا چچہ اُس پر لگا وہی اور گلا وہی اور ظروف پٹن کے اندر پف پیشٹ دیکر پھر جاوی جب بیک کے واسطے تنور کے پاس لیجاؤ تو اجڑا پس ہوئی اوہنیں تیزنول میں ڈالکر چنے لچہ تک تنور میں بیک کرے ۛ

دوسری ترکیب ورنج پٹن کی

چہ اندوٹھی زردی اور تین اندول سپیدی خوب حل کر کے اور تین مینر چچہ برابر ملٹ نارنج اور دو چٹانک قند سا ئیدہ اور اسقدر مکھن گلا کر اور سہون زن تین چچہ مینر کی نان پا سا ئیدہ اور پاؤ تول چوٹی کبریم کی ان سب کو اجڑا میں ملا کر حل کرے اور ظروف پٹن میں پف پیشٹ دیکر بیک کرے ۛ

ترکیب لمن پٹن کے پکانے کی

سانپان کے درمیان جبکا مونہہ چوٹا ہو پانی گرم کر کے دو لمیوں کو اسقدر جوش دے کہ خوب پختہ ہو جائی بعدہ بیج دور کر کے اُس کو مانند مادہ لسی پنی اور دو چٹانک قند سا ئیدہ اور اسقدر تازہ مکھن جو کبریم سے ملا ہوا ہو اور تین سیفہ حل شدہ کی زردی ان سب کو ایک لکھن میں ملا کر خوب حل کری اور ظروف پٹن میں پف پیشٹ دیکر بیک کرے اور تنور سے نکال کر اُس پر قند چڑھ کر کہا وے ۛ

ترکیب راس بری پٹن کی

ڈیڑہ چٹانک راس بری جام میں دہی چٹانک کبریم اور زردی آٹھ ہفہ حل شدہ اور قدرے چینی اور پاؤ بہر مکھن تازہ ان سب کو اوس میں ملا کر اور پیکر پف پیشٹ کے ساتھ ظروف پٹن میں بیک کرے ۛ

ترکیب یک پٹن یعنی اندوٹھی پکانی کی

دو چٹانک مکھن کو گلا کر اور سرد کر کے دس اندوٹھی زردی اور دو کی سپید اور کدھی چوٹے کبریم گندہ کی اور پاؤ بہر شکر اور دو مینر چچہ برابر مغز نان پاؤ سا ئیدہ اور ایک

عدہ جافیل اور ایک گلاس برانڈے ان سب چیزوں کو مکھن میں خوب حل کر کرے
پف پیٹ یا برون پف پیٹنگ سبیکے سے ۛ

ترکیب کچن پیٹن یعنی مائی پیٹن کی

تین انڈونکی سپیکر اور زردی کو خوب حل کر کے دو چٹانک دودھ میں ملا کر حرقہ
کہ زیرہ وغیرہ سپیکے میں ہوں سکو دور کرے اور ایک چٹانک چینی اور تین حصہ
جافیل پا ہوا اور آدہ پاؤسوجی یا ماندہ اور ساڑھے تین چٹانک چربی خوبا ریک
قیمہ کی ہوئی اور ڈیڑھ چٹانک مغز نان پاؤس ہوا ملا کر سب جزا کو ایک جگہ کر دودھ
میں اور انڈو میں ملا کر اور ایک گھڑی میں تیار کرے اور پھر ساچے میں چین یعنی ساچہ
بلو ماچے کے مکھن نلکا اور اس میں پیٹن رکھ کر کپڑہ سی باندھے اور آب گرم میں اس ساچے کو
اس کپڑے بند ہے ہوئے میں رکھی اور تین گھڑی تک خوب پکا کر اور اس حصہ میں ٹانیک
ٹھنڈا ہونے ندے اور پھر کہا نیکی وقت ساچے سی نکال کر تیرنو میں رکھ کر اور اوپر سانس
ڈال کر صرف میل وی اور سانس یہ ہی کہ ایک دین گلاس شیریں اور آدہ دین گلاس
برانڈی اور دو چھ چاہ برابر چینی اور چھوڑا سا پوست لیموں کا قیمہ اور پاؤ بوتل چوڑی
مکھن گلی ہوئی کی ان سب کو ایک جگہ پیٹن مذکور میں ڈال دی اور اس کے اوپر تھوڑا
جافیل پا ہو چڑک کر صرف کرے اور اگر پیٹن کا قلم تیار کرنا ہو تو مطابق اسی ترکیب کے
قدرے پوست لیموں کا قیمہ اور کشمش و سمیں ڈال کر پکا وے ۛ

ترکیب پکانے چیز کیک پیٹن کی

ایک بڑی بوتل میں گائی کا دودھ اور ایک تپا شفتا لوار ایک چوڑا چینی اور سیر
جوش دی اور پھر کپڑے میں چھان لے جب سرد ہو جائے تو اودم چہ بیضہ حل شدہ اور دو حصہ
سودہ دو چھ سبزی ماندہ ملا ہو ڈال کر سانس پائین رکھ کر آگ پر پکا کر تاکہ گندگی اوسکی
مثل کتل کبریم کے ہو جائے اور پھر نیچی تار کر دو چٹانک مکھن تازہ اور تین چٹانک

چینی سفید اور تین چٹانک کرن مصفا اور آدھا جافیل پسا ہوا اور ایک گلاس چھوٹا برتن
 اُس میں ملا کر ظروف پٹن میں رکھ کر تھور کے اندر بیک کرے اور کنارہ پزیر لطف پیش دے
ترکیب فو لو درنگ پٹن یعنی پٹن سوچی کے

دودھ بونے دو سیر لیکر ایسا جوش دی کہ سیر بہر پچائی تیں چٹانک سوچی مصفا کو
 دودھ میں ملا کر دو گھڑی تک رہنے دے پھر کپڑے میں چھانک کر سٹوپان کے اندر ایسا پکا دے
 کہ مثل مٹی کے درست ہو جاوے پھر تین اندو کی سپیکر اور ڈیڑھ چٹانک قند سا بندہ
 اور ہوزن ایک چمچہ واسطیچ شفتا لو کے پسی ہوئی کو ملا کر درمیان سانچہ جیلی یا سانچہ
 بلوہا چار کے رکھ کر مقام سرد میں رکھ کر چوڑے جوت خرم کری دو چٹانک راسن ہی
 جام باکدائی جام اُس پر رکھ کر کتل چڑک کے خرم میں لائی ترکیب کتل کی پہا
 سیر بہر دودھ جوش شدہ پٹن تین اندوں کی زردی ملا کر آتش نرم پر پکا دی
 تاکہ کیریم کی مانند ہو جائی اور ڈیڑھ چٹانک قند ہی اُس میں ملاوی اور جو تخم
 شفتا لو ہاتھ نہ لگے تو اسکی بدلہ بادام شیرین صرف کرے اور اگر حاضری کیو سلی
 درکار ہو تو بدون کتل مذکور اور جام کی ہی کہا سکتے ہیں :-
ترکیب پکانے نیکیک معقول کے واسطے

تین چمچہ سیزی ماندہ میں چھانڈے حل شدہ اور تین سیزی چھوٹکی برا بربد
 شراب اور دو چٹانک کھن پگھلایا ہوا اور ہوزن اس کے قند پسی ہوئی اور
 آدھا جافیل پسا ہوا اور ایک بوتل خور و کیریم ان سب کو ملا کر تھوڑی دیر
 حل کری اور برتنوں کی اوپر نیکیک کو تپلا تپلا جا دے :-
ترکیب پکانے نیکیک و فو لٹیر کے

تین اندو ٹکو درمیان ظروف شکستہ کے تھوڑی جافیل اور نمک سے حل کرے
 پھر دو چٹانک ماندہ اور قدرے دودھ ملا کر اسطرح حل کرے کہ سطح اور ہموار

ہو جائی بعدہ تھوڑا دودھ اُس میں ملاتا رہے تاکہ مانند کیریم کے گاڑا ہو جائے اور فرنی پان بھی مطابق ظروف پٹین کے نہایت صاف ہوا اور اگر ایسا نہ ہوگا تو ٹنکیک کی قدر کہیں بمقدار ایک اخروٹ کے صرف کرے جب مکھل جاوے تو اُس پر کچھ چیزیں حل شدہ ڈالی تاکہ وہ فرنی پان کی تہ کو ڈھانک لے اور گاڑہ پن میں ایک روپیہ سے کم ہووے اور دو طرف سے اُس کو ایسا فرنی کری کہ اُس کا رنگ سرخ ہو جائے اور یہ ترکیب فولیٹر سبک بھی ہو سکتی ہے اور اگر بوزن ایک مینری چمچ کے اُس میں ماندہ ملاوی توچا ہئی کہ چمکا پوست سبب کا تراش کر بڑی بڑی سوٹہ قندہ سبک تراشے اور اُس کے اندر کے ریشے نکال ڈالی اور حل کی ہوئی چیز وٹنیں تر کر کے درمیان لا کر گرم مینی چرب خنتری کے فرنی کری اور اُس پر لوہی کی چلپنی رکھ کر خشک کرے اور اُس کو صاف ڈیس میں رکھ کر قندہ سبب چمک کر کہا دے ۛ

ترکیب کرن فولیٹر کے بنانیکے

باٹر کو تیار کر کر پاؤسیر کرن معہ قدری چرب بھیا قیمہ لیکر چمچ سے ملا کر فرنی پان کے موافق میڈیا بکٹ اُس میں ڈال کر فرنی کری ڈیس میں گرم رکھی ۛ

ترکیب اور بچ ناملٹ کے تیار کرنے کی

ہموزن نار بچ تلخ کے قند بہتر اور نار بچو نکو خوب دہوکرا اور کپڑہ سے صاف کر کر خشک کرے اور پہلے اُس کو اوپر سے تراش کر اُس کے پوست کو نصف سے تراشے اور اُس نصف کو چھوٹے چمچ سے علیحدہ کر کے باہر کرے اور تخم اور ریشہ اُس میں سے دور کر کے گودے اور عرق کو اٹھا رکھے اور پوست چمکوں کو سانپان میں رکھ دے اور سرپوش کے نیچے پارچہ دیکر خوب بند کر کے کئی گھڑی تک کپنی دی اور استقدر نرم ہو جاوے کہ نوک پیدین کی اُس میں گھسنے لگے بعد اُس کے پانی اُس کا دور کرے جب تک گرم رہے اور چاندے کے چمچ سے

کرنے جب تک گرم رہے اور چاندی کے چمچ سے جھگہہ سے سخت ہو چھلتے رہیں اور اس کے پوسٹ کو باریک مطابق ایکٹ پن کے دراز اور باریک تراشے اور مصری کے قوام میں ان چمکوں کو تراش کر ڈال دی اور چند لمحہ بعد اس عرق کو گودی میں ملا کر جوش دی جب صاف ہو تو کئی چمک لے اور تراش کر واسطے زیادہ ہونے رنگت کے ملاوی اورین پاؤ مصری ڈیڑھ پاؤ نار پن کے واسطے ضرور ہے :

ترکیب دوسری اور پنج مالٹ کی

نارنگیوں کو دھو کر اور پوسٹ کو چمک دو ڈھائی سیقند ڈیڑھ سیر نار پن اور نارنگیوں درمیان ایک ظروف سانپان کے بہت سا ٹہنڈا پانی رکھ کر سنہ اسکا سر پوش سے بند کرے اور ایسا جوش دی کہ نوک پین کی اوسمیں گھسنی لگے تو اسوقت نکال کر باریک عدد کے چار چار ٹکڑہ کر کے اور بچاؤس کے دور کر کے پوسٹ کے قتلہ جقدر باریک ہو سکے کرے اور تھوڑی چینی صاف کر کر اور واسطی آدہ سیر کے پاؤ سیر پانی بوتل چوٹی کا ڈال کر آگ پر رکھی کہ وہ چینی پنگھل جاوے چند لمحہ کے جب جوش کہانے لگے آگ سے نیچے اور ماری اور درمیان اوس کے پاؤ بوتل سرد پانی کے ملاوی تاکہ آلاش وغیرہ باہر نکلاوے اور جھاگ اس کے دور کر کے آگ پر بچاؤی اگر دوسری دفعہ ہی جھاگ لی آوی تو انکو دوبارہ دور کر کے نارنگی کے قتلوں کو ملاوی اور چند لمحہ تک جوش دی :

ترکیب پکانے ججز بریٹ کی

بقدرا یک سیر کے ٹریکل اور پونی دو سیر ماندہ اور چہ چٹانک لال شکر اور مکھن تازہ اور دو چٹانک زیرہ اور قدر سے سوٹہ اور چار بیضہ اور قدر سے سچی مکھن کو کبیریم میں حل کرے اور بعد اس کسب کو ایک جگہہ کر کے اوٹھا رکھے اور دوسرے دن ظرف مٹن یعنی سانچہ مکھن ملی ہوئی سے بیک کرے ۔

ترکیب ججز بریٹ نٹ یعنی مثل سوپاری کی تیار کرنے کی

آدھ سیر ماندہ خشک چھان کرا اور اسقدر چوتہ ترکیل اور ڈیڑھ چھٹانک لال شکر اور ڈیڑھ چھٹانک پوست چکو ترہ کے چھوٹے ٹکرہ تراشے اور پھر مکھن اور چوڑے کو ایسا پگھلا دی کہ مثل گرم دودھ کے ہو جائے اُس وقت ماندہ اور اور چیزیں اوس میں ملا کر اور چھچھ بالائی سے مکھن ملکر مانند سو پیار مکی رکھ کر بیک کرے ۛ

ترکیب تیار کرنے ملک بھج کی

نوعہ دیمنوں کی پوست کو دو بوتل برانڈ میس اٹھارہ گھڑی تک تر کر کے بعد اُس کے عرق لیوں کو اُس میں ملا کر چھان لے اور تین پاؤ چینی اور بوزن پانچ بوتل چھوٹ کی پانی اور ایک عدد جانفل پسا ہوا اور ایک چھوٹی بوتل تازہ دودھ جوش خورہ کے ملا کر کیہ جلی سے چھان کراوٹھالے ۛ

ترکیب تیار کرنے روغن پامی ہائی مادہ گاؤ کی

بادہ گاؤ کے پاؤں کو کئی گھڑی تک اسطرح سے جیسے اشاک کیواسطی یا جلی کرتے ہیں جوش دی اور آلائش یعنی چکنائی جقدر کہ نکل آوی اُس کو باہر کرتے رہیں جب اُسکا ٹھکنا موقوف ہو جاوے تب پانی کو دور کرے اور دوسرے دن ایک روٹی چرب روغن مذکور کی بنجائیگی اوپر اُس کو نکال کرا اور اوس روغن کو بھی کہ جو پٹیلے لیلیا تھا تھوڑے پانی کے ساتھ جوش دی جب سرد ہو جاوے اُس کے پانی کو دور کرے اور دوسرے دن ایک روٹی چرب کی جو اوپر بندہ گئی تھی اُس کو نکال کرا اور اُس روغن کو پانی کے ساتھ جوش دیکر روغن کو بوتل میں رکھ کر چھوڑے اور یہ روغن نہایت عمدہ ہوگا ۛ

ترکیب صاف کرنے پلٹ یعنی ظروف نقرہ

ایک گز گاڑھی چھٹ لیکر چار ٹکرہ کر کے ایک چھٹانک رکھ پسی ہوئی ہرن کی سینگ کی جوش دی تاکہ پانی اوسکا جذب ہو جاوے اور پلٹ صاف کو اس کپڑے کے ٹکروں سے مالش کرے ۛ

ترکیب صاف کرنے کرسیاں

ایک یا ڈیڑھ چٹانک سوم لیکر مرتبان میں رکھ کر اس قدر تار پٹین کا دے کہ اس کو چھپا دے اور جب پہل جاوے تو اس پر رکھی بعدہ تھوڑا سا آئیں لیکر معہ پارچہ فلننن خواہ مکڑہ پٹو سبز کے رکھ کر کرسیاں پر پٹے اور بورس سے صاف کرے اور قدرے رال بسی ہوئی درمیان روغن تار پٹین اور سوکھ ملی ہوئی ہووے ترکیب تیار کرنے لمن بگل کے

چہ عدد لیویوں اوسط لیکر چار ٹکرے کرے اور اس کے تخم کو دور کر کے درمیان مرتبان کے رکھ کر اس پر ٹانک یک چٹانک باریک چھڑکے اور مرتبان کے منہ کو پارچہ ڈبلیٹ سے بند کر کے تین روز تک رہنی دی پھر چہ عدد لونگ درجا و تری سات ماشہ بسی ہوئی اور ڈیڑھ چٹانک رائی بہنی ہوئی اور قلمہ ایک عدد جافیل کار رکھ کر اس پر ایک تل سرکہ جوش شدہ کی گرم گرم چھڑک کر مرتبان کا منہ بند کرے اور بعد تین روز کے ایک منہ کاک دیکر چھڑکے سفید باندہ دی اور بعد گزرنے ایک ہفتہ کے خرچ کے قابل ہوگا اور واسطے بنانے کئی طرح کے ساس اور خاص کر سانس مانی کے اچھا ہوگا :

دوسری ترکیب تیار سی لمن بگل

جو میں عدد لیویوں کا پوسٹ چھ لیکر چارم حصہ سے زیادہ تراشے بیضے نیچے کی تہ ثابت رکھی اور اس کے سر کو چار ٹکرے کر کر ایسا تراشے کہ جدا نہ ہو سکے اور آدہ ایک باریک برابر میں بعدہ ہر ایک کو ڈیس میں رکھ کر خشک کرے اور بعد اس کے پتھر کے مرتبان میں آدھی چٹانک قلمہ باریک و رسات ماشہ مچم سرخ اور دو چٹا لہسن مقشر اور آدھی بوتل خود درائی بہنی ہوئی پارچہ تل سے باندہ کر رکھی اور اوپر اس کے دو بوتل کلاں سرکہ کی جوش شدہ ڈالکر اس کا منہ کاک سے بند کرے اور تین مہینہ تک نگاہ رکھی بعد تین مہینے کے کسی باریک کپڑے میں چھانک کر عرق

ایسوں نکال کر رکھ کر چھوڑے اور دو روز تک نگاہ رکھی اور عرق کو بوتل میں رکھ کر چھوڑا اور جس عرق میں کدورت ہو اُس کو ڈھانک کر چند روز رکھے تاکہ کدورت دور ہو جائے اور یہ سائنس کئی برس تک ہیگیا اور جب ایسوں واسطی پگل کے درکار ہو تو کچھ ضرورت عرق کے نکالنے کی نہیں ہے ۛ

تیسری ترکیب تیار کرنے لمن پگل کے

نوحہ دیسوں کے قتلہ تراش کر اور اُس پر آدہ سیر نمک در چٹانک بہر قتلہ باریک سہجمنہ سوزنگی کے اور اسقدر سفوف رائی کا اور سوا تولہ مرچ سپید اور لونگ اور جافنل اور جاوتری اور مرچ سرم ہر ایک چیز سات ماشہ ان سب کو چند لمحہ تک جوش دیکر اور مرتبان کے اندر رکھ کر سات روز تک نگاہ رکھے بعدہ چلنی میں چھانکر خرم کے واسطے بوتل خورد میں رکھے ۛ

ترکیب تیار کرنے ججزویں کے

چودہ گیلن پانی اور پونے چار سپر چینی اور پاؤ سیرادرک صاف کوٹی ہوئی کو گہڑی بہر تک جوش دیوی بعدہ دس انڈوں کو خوب حل کو کے اُن کی سپیدے ملا کر اور آلائش اُس پر سے دور کر کے برتن میں چھانکر اوٹھا رکھے جب سرد ہو جائے تو بارہ ایسوں پوست کے قتلہ تراش کر ان کو درمیان چھوٹے پیپہ کے دو تین روز تک مہ ایک بڑی بوتل تاڑھی کے رکھ کر اُس کے بعد پتھر کی بوتلوں میں بھر رکھے دی بعد دو روز کے خرم کے قابل ہوگا اور ایک گیلن کا وزن چار بوتل کلاں کے برابر ہوتا ہے اور وزن پون کا اس ترکیب میں چھ چٹانک مناسب ہے ۛ

دوسری ترکیب ججزویں کے تیار کرنے کی

سو نہٹ پاؤ سیر سپی ہوئی اور آدہ سیرادرک صاف کوٹی ہوئی اور چار سپر

یا چینی ہو اور گیلین برابر پانی ان سب کو ڈیڑھ گھڑی تک جوش دی جب ٹھنڈا ہو جائے تو اس لیموں کا غدی کا عرق اور اس کے پوست کے باریک قتلہ نریشے ہو کر اور ایک بوتل کلاں برابر انڈی کی اور اسقدر تاڑی ان کو ایک جگہ ملا کر اور اس حد دہیفہ ماکیان کے سپیدی ایک چوڑے پیپہ میں اوٹھا رکھی اور

تکریب تیار کرنے رائی کی ایک ساعت میں

کئی مرتبہ رائی کو وہاں دستہ میں کوٹ کر اور آدھی چٹانک رائی میں تین میزی چھ برابر دودھ ملا کر حل کرے اور اگر بجائی دودھ کے کبریم ہو تو اچھا ہے اور بقدر ڈیڑھ چھ چاہ کے نمک اور اسقدر چینی ان سب کو ایک جگہ ملا کر خوب پیسی اس ترکیب سے رائی درست ہوگی تو پھر کبھی تلخ نہوگی اور زوائے خرم اچھا ترکیب دوسری تیار کرنے رائی کی کہ پندرہ روز تک ہے

سب اجزائے مفصلہ ذیل کو علیحدہ علیحدہ کر کے ہاون دستہ میں خوب کوٹے اور سفوف رائی کو درمیان سرکہ یا مدیرہ میں یا پانی سبھنے سورنگی میں چند لمحہ خوب پیسے اور پھر اس کو پتھر کے مرتبان میں رکھ کر اور اس کے منہ کو خوب بند رہ روز تک رکھ چھوڑے جبکہ درکار ہو اسیں نکال کر رائی کی برتنوں میں رکھی ۛ تیسری ترکیب تیار کرنے رائی کی جو بہت روز تک درست رہے

ڈیڑھ چٹانک نمک کو ایک بوتل کلاں پانی یا سرکہ میں ملا دی اور اسپرلیک چٹانک سبھنے سورنگی گرم گرم چھڑک کر اور مرتبان میں رکھ کر اسکا منہ بند کرے اور چھوٹے چھوڑ دی بعد چھانکائی مرتبہ سفوف رائی میں ملا کر خوب حل کرے جب گاڑہ ہونے لگے تو اس کو تھوڑا کٹا دے میں وٹھا رکھی اور مرتبان بے منہ کو کاک کے مضبوط باندھ دے ۛ

تیسری سانس مرغابی

برابر ایک چمچ مہو لہ کے شرم کچھٹ دہانی سانس دو انٹ کچھٹا و عرق میون کاغذنی و آدہ
چمچ انجونی اور دو چمچ برابر پوٹوین شرب و آدہ چمچ لال مہم بار یک پس مہوی اور آدہ چمچ مہو
پگھلا ہوا ان سب کو ایک جگہ کر کے سانپان نقرہ میں پکاوی جوقت جوش آوی مرغاب
کباب شدہ کے ساتھ صرف کرے ۛ

ترکیب بند یعنی بند کی تیاری کی

سوچی پاؤسیلوراسی قدر تاثری جب یہ دونو دھکی مانند ہو جاویں تو کپڑے چھانکر سوچی
ایا کر کرے کہ ہاتھوں ملی جاوے بعدہ دو چٹانک سپید چینی اور تین انڈو مٹی زرد
اور دو چٹانک مکھن اور قدر کرن مصفا دیکر ڈیڑھ گھڑی تک خوب حل کر کے رکھ دیا
زان بعد اٹھ عدد و بند یعنی بند تیار کر کے کاغذ سپید مکھن ملی مہوی پر بقدر آدہ چٹانک
کے فی عدد تیار کری جب خمیر و سنگا تیار ہو جاوے تو اس کو تھوڑے میں کہ گرم آچھ نہو و سچائی

ترکیب نول کول کی

دو یا تین عدد گوبی کو چھپا کر بانی اور تھوڑی دودھ اور تک میں جوش رب پختہ ہونگا
کچھ اور کہانیسے پشتر ایک چٹانک مکھن کو سانپانیں رکھ کر تھوڑا گرم کرے مگر ایسا
نکرے کہ گہی کی مثل ہو جاوے بعدہ بقدر ایک چمچ منیری ماندہ اور آدہ سیر دودھ جوش
لکڑی کے چمچ سے ملاتا رہے اور ایسا پکاوے کہ مانند سانس فرکی کے گندہ ہو جاوے بعد اس کے گوبی
نڈ کو رکے موٹے قتلہ تراش کر سانس مطور میں سمہ قدر تاکے رکھ کر اور تھوڑا گرم کر کے صرف یہ
لاوی اور جو امیں دودھ خشک ہو جاوے تو اسوقت تھوڑی کیتھی سپید داخل کرے
درتہ کچھ ضرورت گریبی ڈالنی کی نہیں ہے ۛ

ترکیب صاف کرنے سر پوش ملن رنگ سیاہت کے

جب سر پوش کی قلعی دور کرنی منظور ہو تو اس پر قدر روغن شیرین ملکر اور بعد اس کے چمچ
ملل سے مالش کر کر قدر کھٹک صفا کھلین مٹی کہ وہ رنگ سے تر نہو ملکر صاف کرے ۛ

سیر پوسٹ کے ڈوڑھ کے بچو نگو پیکر یا کوٹ کر بطور لہی کے درست کرے اور درسیان پانی کے جوش دے اور جقدر روغن کہ پانی پر آیا ہو اٹھارہ کھی اور بیس سیر پوسٹ کی ڈوڑھ اٹھ بوتل کلاں روغن شیریں تیار ہوں گے ۛ

ترکیب چٹنی ولایتی مینگن کے

ترنہندی یعنی املی دو سیر اور درک آدہ سیر اور لال مرچ پاو سیر اور شمش آدہ سیر اور بادام سیر ہر اور ایک سیر لہسن اور آدھا وھنی اور آدہ سیر سر کو اور دو بوتل کلاں یا زیادہ پہلے مینگن ولایتی کو بے آب جوش دیکر کٹر ہیں چھانکر ایسا پکاوی کہ کچا پانی اُس کا گل جاوے اور املی مذکور کو ایک بوتل سرکہ میں تر کر کے اُسکو کٹر ہیں چھاننے اور باقی سب چیزوں کو سرکہ میں تر کر کر اور پیکر اور اکٹھا کر کے ایک ہینہ تک آفتاب کی گرمی میں نگاہ رکھی جب تیار ہو صرف میں لاوی ۛ

ترکیب تیار کرنے اشدو ماہی روہو کی

ایک یا ڈیڑھ سیر روہو مچھلی کو سرکیٹف سے کاٹ کر اور پرچہ اُس کے مثل پرچہ کا کاری ماہی کی تراش کر اور پوسٹ اوسکا دور کر کے خوب دہو وے بعد اوس کے بقدر ایک چھ میزی کے نمک ملکر بعد پانچ لمحہ کے ایسا دہووی کہ نمک اوسکا تمام وکھا بجاتا رہے پھر آدھی جابفل اور قدر سے مرچ سائیدہ ملا کر اور ذائقہ دار کر کے بقدر ایک دین گلاس کے مدیر شراب اور آدہ پاؤڈر شکا مقول یعنی گہبی گندہ ڈالکر اور سانپا نہیں رکھ کر سو نہ اُسکا ماندہ سے بند کرے اور ایسا اوسکو پکاوی کہ جوش آجاوے بعدہ چولہی سی اتار کر تچے رکھی جب ٹہنڈا ہو جاوی سو نہ کہو لکڑی بننے پڑیاں ہوں دور کرے مگر خیال رہے کہ پرچہ مذکور ٹوٹنے پناوے بعدہ گہبی کو کٹر ہیں چھانکر پرچہ پڑا لے اور کھاتے وقت مکھن ماندہ آمیز چٹانک بہرہ جاوے کہ کے ڈالکر قدر سے صرف کرے ۛ فقط تمام شد